



## Kopi gula krimer dalam kemasan



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

|  |    |
|--|----|
| Daftar isi.....  | i  |
| Prakata .....  | ii |
| 1 Ruang lingkup .....  | 1  |
| 2 Acuan normatif.....  | 1  |
| 3 Istilah dan definisi .....                                       | 1  |
| 4 Komposisi .....  | 1  |
| 5 Syarat mutu.....   | 2  |
| 6 Pengambilan contoh .....   | 2  |
| 7 Cara uji .....   | 3  |
| 8 Syarat lulus uji.....  | 3  |
| 9 Higiene.....   | 3  |
| 10 Pengemasan.....   | 3  |
| 11 Syarat penandaan .....  | 3  |
| Lampiran A (normatif) Cara uji kopi gula krimer dalam kemasan..... | 4  |
| Bibliografi.....   | 38 |



## Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) *Kopi gula krimer dalam kemasan* ini merupakan SNI baru. Standar ini dirumuskan dengan tujuan sebagai berikut:

- Melindungi kesehatan konsumen;
- Menjamin perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab;
- Mendukung perkembangan dan diversifikasi industri kopi gula krimer dalam kemasan.

Standar ini dirumuskan dengan memperhatikan hal-hal yang tertera dalam :

1. Undang-Undang Republik Indonesia No.5 Tahun 1984 tentang Perindustrian.
2. Undang-Undang Republik Indonesia No.36 Tahun 2009 tentang Kesehatan.
3. Undang-Undang Republik Indonesia No.7 Tahun 1996 tentang Pangan.
4. Undang-Undang Republik Indonesia No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
5. Peraturan Pemerintah No.69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
6. Peraturan Pemerintah No.28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Perindustrian No. 75/M-IND/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices).
8. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.00.05.52.4040 Tahun 2006 tentang Kategori Pangan.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
10. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia No. PO.04.02.3.01510 Tahun 1996 tentang Batas Maksimal Kafein dalam Makanan dan Minuman.

Standar ini dirumuskan oleh Panitia Teknis 67-04 Makanan dan Minuman, yang telah dibahas melalui rapat teknis, dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 10 November 2009 di Jakarta. Hadir dalam rapat tersebut wakil dari konsumen, produsen, lembaga pengujian, lembaga ilmu pengetahuan dan teknologi, Badan Pengawas Obat dan Makanan, dan instansi terkait lainnya.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 27 April 2011 sampai dengan tanggal 26 Juni 2011 dengan hasil akhir RASNI.



## Kopi gula krimer dalam kemasan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan istilah dan definisi, syarat mutu, pengambilan contoh, dan cara uji kopi gula krimer dalam kemasan.

### 2 Acuan normatif

SNI 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **kopi gula krimer dalam kemasan**

produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, gula serta krimer, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan dikemas secara kedap

#### 3.2

##### **krimer**

krimer nabati bubuk

#### 3.3

##### **krimer nabati bubuk**

produk berbentuk bubuk yang dibuat dari lemak atau minyak nabati dan bahan pangan lain, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan dikemas secara kedap

### 4 Komposisi

#### 4.1 Bahan baku

Kopi bubuk dan atau kopi instan, gula, dan krimer

#### 4.2 Bahan tambahan pangan

Bahan tambahan pangan yang diizinkan untuk kopi gula krimer dalam kemasan sesuai dengan ketentuan yang berlaku



## 5 Syarat mutu

Syarat mutu kopi gula krimer dalam kemasan sesuai Tabel 1 di bawah ini.

**Tabel 1 – Syarat mutu kopi gula krimer dalam kemasan**

| No. | Kriteria uji                              | Satuan     | Persyaratan           |
|-----|---|------------|-----------------------|
| 1   | Keadaan                                   |            |                       |
| 1.1 | Bau                                       | -          | normal                |
| 1.2 | Rasa                                      | -          | normal                |
| 2   | Kadar air (b/b)                           | %          | maks. 3,0             |
| 3   | Abu (b/b)                                 | %          | maks. 3,0             |
| 4   | Kadar lemak (b/b)                         | %          | min. 6,0              |
| 5   | Kadar gula dihitung sebagai sukrosa (b/b) | %          | 30 - 75               |
| 6   | Kadar kafein                              | mg/kg      | 1 500 – 6 000         |
| 7   | Cemaran logam                             |            |                       |
| 7.1 | Kadmium (Cd)                              | mg/kg      | maks. 0,2             |
| 7.2 | Timbal (Pb)                               | mg/kg      | maks. 2,0             |
| 7.3 | Timah (Sn)                                | mg/kg      | maks. 40              |
| 7.4 | Merkuri (Hg)                              | mg/kg      | maks. 0,03            |
| 8   | Cemaran arsen (As)                        | mg/kg      | maks. 1,0             |
| 9   | Cemaran mikroba                           |            |                       |
| 9.1 | Angka lempeng total (35 °C, 48 jam)       | koloni/g   | maks. $5 \times 10^5$ |
| 9.2 | Bakteri <i>Coliform</i>                   | APM/g      | maks. 20              |
| 9.3 | <i>Salmonella</i> sp.                     | -          | negatif / 25 g        |
| 9.4 | <i>Staphylococcus aureus</i>              | koloni/25g | maks. $1 \times 10^2$ |
| 9.5 | Kapang dan khamir                         | koloni/g   | maks. $1 \times 10^2$ |

## 6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 0428, Petunjuk pengambilan contoh padatan.



## 7 Cara uji

Cara uji untuk kopi gula krimer dalam kemasan seperti di bawah ini:

- a) Persiapan contoh sesuai Lampiran A.1
- b) Cara uji keadaan sesuai Lampiran A.2
  - Cara uji bau sesuai Lampiran A.2.1
  - Cara uji rasa sesuai Lampiran A.2.2
- c) Cara uji kadar air sesuai Lampiran A.3
- d) Cara uji abu sesuai Lampiran A.4
- e) Cara uji kadar lemak sesuai Lampiran A.5
- f) Cara uji kadar gula dihitung sebagai sukrosa sesuai Lampiran A.6
- g) Cara uji kadar kafein sesuai Lampiran A.7
- h) Cara uji cemaran logam sesuai Lampiran A.8
  - Cara uji kadmium (Cd) dan timbal (Pb) sesuai Lampiran A.8.1
  - Cara uji timah (Sn) sesuai Lampiran A.8.2
  - Cara uji merkuri (Hg) sesuai Lampiran A.8.3
- i) Cara uji cemaran arsen (As) sesuai Lampiran A.9
- j) Cara uji cemaran mikroba sesuai Lampiran A.10
  - Persiapan dan homogenisasi contoh sesuai Lampiran A.10.1
  - Cara uji angka lempeng total (35 °C, 48 jam) sesuai Lampiran A.10.2
  - Cara uji bakteri *Coliform* sesuai Lampiran A.10.3
  - Cara uji *Salmonella* sp. sesuai Lampiran A.10.4
  - Cara uji *Staphylococcus aureus* sesuai Lampiran A.10.5
  - Cara uji kapang dan khamir sesuai Lampiran A.10.6

## 8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi syarat mutu sesuai pasal 5.

## 9 Higiene

Cara memproduksi produk yang higienis termasuk cara penyiapan dan penanganannya sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.

## 10 Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup kedap, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

## 11 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang label dan iklan pangan.



**Lampiran A**  
(normatif)  
**Cara uji kopi gula krimer dalam kemasan**

**A.1 Persiapan contoh**

Persiapan contoh terdiri atas persiapan contoh untuk uji mikrobiologi, uji organoleptik, dan uji kimia. Pengambilan contoh untuk uji mikrobiologi dilakukan pertama, kemudian dilanjutkan dengan pengambilan contoh untuk uji organoleptik dan uji kimia.

**A.1.1 Persiapan contoh untuk uji mikrobiologi**

Buka kemasan contoh kopi gula krimer dalam kemasan dan ambil contoh secara aseptik sebanyak 400 g, kemudian tempatkan dalam botol contoh steril.

**A.1.2 Persiapan contoh untuk uji organoleptik**

Buka kemasan contoh kopi gula krimer dalam kemasan dan ambil contoh secukupnya, kemudian tempatkan dalam botol contoh yang bersih dan kering.

**A.1.3 Persiapan contoh untuk uji kimia**

Buka kemasan contoh kopi gula krimer dalam kemasan dan ambil contoh sebanyak 400 g, kemudian tempatkan dalam botol contoh yang bersih dan kering.

**A.2 Keadaan**

**A.2.1 Bau**

**A.2.1.1 Prinsip**

Pengamatan contoh uji dengan indera penciuman yang dilakukan oleh panelis yang terlatih dan kompeten untuk pengujian organoleptik.

**A.2.1.2 Cara kerja**

- a) Ambil contoh uji secukupnya dan letakkan di atas gelas arloji yang bersih dan kering;
- b) cium contoh uji untuk mengetahui baunya; dan
- c) lakukan pengerjaan minimal oleh 3 orang panelis atau 1 orang tenaga ahli.

**A.2.1.3 Cara menyatakan hasil**

- a) Jika tidak tercium bau asing, maka hasil dinyatakan "normal"; dan
- b) jika tercium bau asing, maka hasil dinyatakan "tidak normal".

**A.2.2 Rasa**

**A.2.2.1 Prinsip**

Pengamatan contoh uji dengan indera pengecap (lidah) yang dilakukan oleh panelis yang terlatih dan kompeten untuk pengujian organoleptik.



#### A.2.2.2 Cara kerja

- Ambil contoh uji secukupnya dan rasakan dengan indera pengecap (lidah); dan
- lakukan pengerjaan minimal oleh 3 orang panelis atau 1 orang tenaga ahli.

#### A.2.2.3 Cara menyatakan hasil

- Jika tidak terasa rasa asing, maka hasil dinyatakan "normal"; dan
- jika terasa rasa asing, maka hasil dinyatakan "tidak normal".

### A.3 Kadar air

#### A.3.1 Prinsip

Kadar air dihitung berdasarkan bobot yang hilang selama pemanasan dalam oven pada suhu  $(105 \pm 5) ^\circ\text{C}$ .

#### A.3.2 Peralatan

- Oven terkalibrasi dengan ketelitian  $1 ^\circ\text{C}$ ;
- Neraca analitik terkalibrasi dengan ketelitian 0,1 mg;
- Desikator yang berisi desikan; dan
- Cawan platina/aluminium.

#### A.3.3 Cara kerja

- Panaskan cawan beserta tutupnya dalam oven pada suhu  $(105 \pm 5) ^\circ\text{C}$  sampai mencapai bobot tetap, kemudian dinginkan dalam desikator selama 20 menit sampai dengan 30 menit, kemudian timbang dengan neraca analitik (cawan dan tutupnya) ( $W_0$ );
- masukkan 5 g contoh ke dalam cawan, tutup, dan timbang ( $W_1$ );
- panaskan cawan yang berisi contoh tersebut dalam keadaan terbuka dengan meletakkan tutup cawan disamping cawan di dalam oven pada suhu  $(105 \pm 5) ^\circ\text{C}$  selama 3 (tiga) jam setelah suhu oven  $(105 \pm 5) ^\circ\text{C}$ ;
- tutup cawan ketika masih di dalam oven, pindahkan segera ke dalam desikator dan dinginkan selama 20 menit sampai dengan 30 menit, sehingga suhunya sama dengan suhu ruang, kemudian timbang ( $W_2$ );
- lakukan pekerjaan duplo; dan
- hitung kadar air dalam contoh.

#### A.3.4 Perhitungan

$$\text{Kadar air (\%)} = \left( \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \right) \times 100\%$$

#### Keterangan:

$W_0$  adalah bobot cawan kosong dan tutupnya, dinyatakan dalam gram (g);

$W_1$  adalah bobot cawan, tutupnya dan contoh sebelum dikeringkan, dinyatakan dalam gram (g);

$W_2$  adalah bobot cawan, tutupnya dan contoh setelah dikeringkan, dinyatakan dalam gram (g).

#### A.3.5 Ketelitian

Kisaran hasil dua kali ulangan maksimal 5 % dari nilai rata-rata hasil kadar air. Jika kisaran lebih besar dari 5 %, maka uji harus diulang kembali.



## A.4 Abu

### A.4.1 Prinsip

Abu dihitung berdasarkan bobot abu yang terbentuk selama pembakaran dalam tanur pada suhu  $(550 \pm 5) ^\circ\text{C}$  sampai terbentuk abu berwarna putih.

### A.4.2 Peralatan

- Tanur terkalibrasi dengan ketelitian  $1 ^\circ\text{C}$ ;
- Oven terkalibrasi dengan ketelitian  $1 ^\circ\text{C}$ ;
- Pemanas listrik;
- Penangas air;
- Desikator yang berisi desikan;
- Neraca analitik terkalibrasi dengan ketelitian 0,1 mg; dan
- Cawan platina yang berukuran 30 mL - 100 mL.

### A.4.3 Cara kerja

- Panaskan cawan dalam tanur pada suhu  $(550 \pm 5) ^\circ\text{C}$  selama kurang lebih satu jam dan dinginkan dalam desikator selama 30 menit kemudian timbang dengan neraca analitik ( $W_0$ );
- masukkan 5 g sampai dengan 10 g contoh ke dalam cawan dan timbang ( $W_1$ );
- panaskan cawan yang berisi contoh dalam oven pada suhu  $(105 \pm 5) ^\circ\text{C}$  sampai kandungan air hilang;
- tempatkan cawan yang berisi contoh tersebut dalam tanur pada suhu  $(550 \pm 5) ^\circ\text{C}$  sampai terbentuk abu berwarna putih;
- tambahkan air ke dalam abu, keringkan dalam penangas air kemudian dilanjutkan pada pemanas listrik kemudian diabukan kembali pada suhu  $(550 \pm 5) ^\circ\text{C}$  sampai mencapai bobot yang tetap;
- pindahkan segera ke dalam desikator dan dinginkan selama 30 menit kemudian timbang ( $W_2$ );
- lakukan pekerjaan duplo; dan
- hitung abu dalam contoh.

### A.4.4 Perhitungan

$$\text{Abu (\%)} = \left( \frac{W_2 - W_0}{W_1 - W_0} \right) \times 100 \%$$

#### Keterangan:

$W_0$  adalah bobot cawan kosong, dinyatakan dalam gram (g);

$W_1$  adalah bobot cawan dan contoh sebelum diabukan, dinyatakan dalam gram (g);

$W_2$  adalah bobot cawan dan contoh setelah diabukan, dinyatakan dalam gram (g).

### A.4.5 Ketelitian

Kisaran hasil dua kali ulangan maksimal 5 % dari nilai rata-rata hasil perhitungan abu. Jika kisaran lebih besar dari 5 %, maka uji harus diulang kembali.



## A.5 Kadar lemak

### A.5.1 Prinsip

Hidrolisis lemak dalam contoh uji menggunakan HCl kemudian diekstraksi dengan petroleum eter. Ekstrak petroleum eter yang diperoleh kemudian diuapkan sampai kering dan kadar lemak dihitung secara gravimetri.

### A.5.2 Peralatan

- Alat Soxhlet lengkap;
- Oven terkalibrasi dengan ketelitian 1 °C;
- Neraca analitik terkalibrasi dengan ketelitian 0,000 1 g;
- Penangas air;
- Timbal ekstraksi atau selongsong kertas saring ukuran (33 x 80) mm;
- Desikator yang berisi desikan;
- Labu didih 250 mL;
- Gelas piala 500 mL atau 300 mL;
- Kaca arloji; dan
- Kertas saring bebas lemak; dan
- Batu didih.

### A.5.3 Pereaksi

- Larutan asam klorida (HCl) 8 M;
- Petroleum eter;
- Larutan perak nitrat (AgNO<sub>3</sub>) 0,1 M; dan
  - larutkan (17,0 ± 0,1) g (AgNO<sub>3</sub>) p.a. di dalam 1 000 mL air suling.
- Air suling.

### A.5.4 Cara kerja

#### A.5.4.1 Hidrolisis

- Timbang 4 g sampai dengan 5 g contoh (W) yang telah dipersiapkan dengan teliti ke dalam gelas piala 300 mL atau 500 mL;
- tambahkan 45 mL air suling mendidih dengan perlahan sambil diaduk hingga homogen;
- tambahkan 55 mL HCl 8 M (2 bagian HCl ditambah 1 bagian air) dan beberapa butir batu didih);
- tutup gelas piala tersebut dengan kaca arloji lalu didihkan perlahan-lahan selama 15 menit;
- cuci kaca arloji dengan 100 mL air suling dan masukkan air pembilas tersebut ke dalam gelas piala;
- saring endapan menggunakan kertas saring bebas lemak;
- bilas gelas piala 3 kali dengan air suling, lakukan pencucian hingga bebas klor yang dapat ditentukan dengan penambahan 1 tetes sampai dengan 3 tetes AgNO<sub>3</sub> 0,1 M pada filtrat, jika tidak terdapat endapan putih (AgCl) maka telah bebas klor; dan
- pindahkan kertas saring serta isinya ke dalam timbal ekstraksi atau selongsong kertas saring bebas lemak dan keringkan 6 jam sampai dengan 18 jam pada suhu 100 °C sampai dengan 101 °C.

#### A.5.4.2 Ekstraksi

- Keringkan labu didih yang berisi beberapa butir batu didih selama 1 jam;
- dinginkan dalam desikator dan timbang (W<sub>0</sub>), sambungkan dengan alat ekstraksi Soxhlet;



- c) masukkan timbal ekstraksi atau selongsong kertas saring ke dalam Soxhlet (sebaiknya timbal ditopang *glass bead*), bilas piala yang digunakan untuk hidrolisis dan yang digunakan waktu pengeringan dengan petroleum eter sebanyak 3 x 5 mL, tuangkan ke dalam Soxhlet, kemudian tuangkan petroleum eter sebanyak 2/3 kapasitas labu di atas penangas;
- d) ekstrak selama 4 jam dengan kecepatan ekstraksi lebih dari 30 kali;
- e) keringkan labu didih beserta lemak di dalam oven pada suhu 100 °C sampai dengan 101 °C selama 1,5 jam sampai dengan 2 jam;
- f) dinginkan dalam desikator dan timbang ( $W_1$ ); dan
- g) ulangi pengeringan sampai perbedaan penimbangan bobot lemak yang dilakukan berturut-turut kurang dari 0,05 %.

#### A.5.5 Perhitungan

$$\text{Kadar lemak (\%)} = \frac{W_1 - W_0}{W} \times 100 \%$$

##### Keterangan:

- W adalah bobot contoh uji, dinyatakan dalam gram (g);  
 $W_0$  adalah bobot labu lemak kosong, dinyatakan dalam gram (g);  
 $W_1$  adalah bobot labu lemak kosong dan lemak, dinyatakan dalam gram (g).

#### A.5.6 Ketelitian

Kisaran hasil dua kali ulangan maksimal 5 % dari nilai rata-rata hasil lemak. Jika kisaran lebih besar dari 5 %, maka uji harus diulang kembali.

### A.6 Kadar gula dihitung sebagai sukrosa

#### A.6.1 Prinsip

Sukrosa dihidrolisa menjadi gula pereduksi. Jumlah gula pereduksi dapat mereduksi  $\text{Cu}^{2+}$  menjadi  $\text{Cu}^+$ . Kelebihan  $\text{Cu}^{2+}$  dititar dengan cara iodometri. Jumlah  $\text{Cu}^{2+}$  ditetapkan pada titrasi blanko. Perbedaan antara penitaran blanko dan contoh dapat dihitung sebagai jumlah gula pereduksi (menggunakan Tabel A.1).

#### A.6.2 Peralatan

- a) Neraca analitik terkalibrasi dengan ketelitian 0,1 mg;
- b) Pemanas listrik;
- c) Penangas air;
- d) Pendingin tegak;
- e) Termometer terkalibrasi;
- f) *Stopwatch*;
- g) Erlenmeyer 500 mL;
- h) Pipet volumetrik 50 mL, 25 mL, dan 10 mL terkalibrasi;
- i) Labu ukur 1 000 mL, 250 mL, dan 100 mL terkalibrasi;
- j) Buret 50 mL terkalibrasi; dan
- k) Batu didih.



### A.6.3 Pereaksi

- a) Larutan *Luff Schoorl*;
  - larutkan 143,8 g  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  an hidrat dalam kira-kira 300 mL air suling. Sambil diaduk, tambahkan 50 g asam sitrat yang telah dilarutkan dengan 50 mL air suling.
  - tambahkan 25 g  $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$  yang telah dilarutkan dengan 100 mL air suling.
  - pindahkan larutan tersebut ke dalam labu ukur 1 liter, tepatkan larutan sampai tanda garis dengan air suling dan kocok.
  - biarkan semalam dan saring bila perlu. Larutan ini mempunyai kepekatan  $\text{Cu}^{2+}$  0,1 N dan  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ .
- b) Larutan kalium iodida, KI 20 %;
  - larutkan 20 g kalium iodida p.a. dengan air suling hingga 100 mL.
- c) Larutan asam sulfat,  $\text{H}_2\text{SO}_4$  25 % dan 3 M;
  - $\text{H}_2\text{SO}_4$  25 %;
    - larutkan 138 mL  $\text{H}_2\text{SO}_4$  p.a. (98 %, A.j. 1,84) dengan 745 mL air suling.
  - $\text{H}_2\text{SO}_4$  3 M;
    - larutkan 84 mL  $\text{H}_2\text{SO}_4$  p.a. (98 %, A.j. 1,84) dengan air suling hingga 1 000 mL.
- d) Larutan natrium tio sulfat,  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$  0,1 N;
  - larutkan 100 mL larutan natrium tiosulfat 1 N dengan air suling bebas  $\text{CO}_2$  menjadi 1 000 mL;
  - pembuatan natrium tiosulfat 1 N;
    - larutkan 248 g natrium tiosulfat 5  $\text{H}_2\text{O}$  dengan air suling bebas  $\text{CO}_2$  (yang sudah dididihkan terlebih dahulu) sehingga 1 000 mL.
  - standardisasi natrium tiosulfat 0,1 N.
- e) Larutan asam klorida, HCl 25 % dan 4 N;
  - HCl 25 %;
    - 640 mL HCl diencerkan dengan air suling hingga 1 000 mL.
  - HCl 4 N;
    - 356 mL HCl diencerkan dengan air suling hingga 1 000 mL.
- f) Indikator kanji 0,5 %;
  - larutkan 0,50 g amilium dengan air panas menjadi 100 mL.
- g) Larutan natrium hidroksida, NaOH 0,1 M;
- h) Larutan indikator fenolftalein 1 %;
  - larutkan 1 g fenolftalein p.a. dengan alkohol 60 % hingga 100 mL.
- i) Larutan seng asetat,  $(\text{CH}_3\text{COO})_2 \cdot 2 \text{H}_2\text{O}$  3 N; dan
  - timbang 55 g Zn asetat 2  $\text{H}_2\text{O}$ , kemudian larutkan dengan air suling menjadi 100 mL.
- j) Larutan kalium ferosianida,  $\text{K}_4\text{Fe}(\text{CN})_6$  0,5 N.
  - larutkan 5,3 g kalium ferosianida dengan air suling hingga 100 mL.

### A.6.4 Cara kerja

- a) Timbang 2 g sampai dengan 3 g contoh (W) dan masukkan ke dalam labu ukur 250 mL, tambahkan air dan kocok;
- b) tambahkan 4 mL Zn asetat dan kocok;
- c) tambahkan 4 mL larutan kalium ferosianida. Apabila tidak timbul endapan berarti penambahan  $\text{K}_4\text{Fe}(\text{CN})_6$  0,5 N sudah cukup;
- d) goyangkan dan tepatkan isi labu ukur sampai tanda garis dengan air suling dan kocok, biarkan kira-kira 30 menit dan saring;
- e) pipet 50 mL hasil penyaringan ke dalam labu ukur 100 mL;
- f) tambahkan 5 mL HCl 25 %, hidrolisis dalam penangas air suhu 68 °C sampai dengan 70°C selama 10 menit (menggunakan *stopwatch*);
- g) angkat labu ukur dan termometer dibilas dengan air dan dinginkan;
- h) pipet 25 mL larutan *Luff Schoorl* ke dalam Erlenmeyer 500 mL tertutup asah, tambahkan 10 mL larutan hasil saringan (dengan menggunakan pipet) dan 15 mL air suling agar volume menjadi 50 mL serta beberapa pasal batu didih;



- i) pemipetan contoh dapat diperkecil dan atau diperbesar tergantung dari kandungan gula pereduksi dalam contoh. Apabila terbentuk endapan merah dan warna biru dari larutan hilang, perkecil pemipetan. Sebaliknya apabila endapan merah tidak terbentuk sama sekali, perbesar pemipetan. Penambahan air diatur sehingga volume akhir 50 mL;
- j) hubungkan Erlenmeyer dengan pendingin tegak, panaskan diatas pemanas listrik, usahakan dalam waktu 3 menit sudah mulai mendidih;
- k) panaskan terus selama 10 menit (pakai *stopwatch*) kemudian angkat dan segera dinginkan dalam bak berisi es (jangan digoyang, apabila warna biru dari larutan *Luff Schoorl* habis, maka pemipetan larutan contoh diperkecil/diulang);
- l) setelah dingin tambahkan 10 mL larutan KI 20 % dan 25 mL larutan H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 25 % (hati-hati terbentuk gas CO<sub>2</sub>);
- m) titar dengan larutan natrium tio sulfat 0,1 N dan tambahkan 2 mL sampai dengan 3 mL indikator larutan kanji 0,5 % (V<sub>1</sub>);
- n) lakukan penetapan blanko, pipet 25 mL larutan *Luff Schoorl* dan tambahkan 25 mL air suling, kerjakan seperti diatas (V<sub>2</sub>);
- o) kerjakan penetapan duplo; dan
- p) hitung sukrosa dengan menggunakan Tabel A.1.

#### A.6.5 Perhitungan

Total gula dihitung sebagai sukrosa ( %) = 0.95 x % gula sesudah inversi dengan:

$$\text{Gula sesudah inversi (\%)} = \frac{W_1 \times fp}{W} \times 100 \%$$

##### Keterangan:

- W<sub>1</sub> adalah bobot glukosa, berdasarkan Tabel A.1, dinyatakan dalam miligram (mg);  
 Jumlah natrium tiosulfat 0,1 N yang diperlukan untuk mencari bobot glukosa dalam tabel adalah pengurangan volume titar blanko dengan volume titar contoh (V<sub>2</sub> sampai dengan V<sub>1</sub>);  
 fp adalah faktor pengenceran;  
 W adalah bobot contoh, dinyatakan dalam miligram (mg).

#### A.6.6 Ketelitian

Kisaran hasil dua kali ulangan maksimal 5 % dari nilai rata-rata hasil kadar total gula. Jika kisaran lebih besar dari 5 %, maka uji harus diulang kembali.

**Tabel A.1 – Ekuivalen natrium tiosulfat**

| Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub> 0,1 M<br>(mL) | Gula pereduksi<br>Glukosa (mg) |
|---|--------------------------------|
| 1   | 2,4                            |
| 2   | 4,8                            |
| 3   | 7,2                            |
| 4   | 9,7                            |
| 5   | 12,2                           |
| 6   | 14,7                           |



Tabel A.1 (lanjutan)

| $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 0,1 M<br>(mL) | Gula pereduksi<br>Glukosa (mg) |
|---|--------------------------------|
| 7   | 17,2                           |
| 8   | 19,8                           |
| 9   | 22,4                           |
| 10  | 25,0                           |
| 11  | 27,6                           |
| 12  | 30,3                           |
| 13  | 33,0                           |
| 14  | 35,7                           |
| 15  | 38,5                           |
| 16  | 41,3                           |
| 17  | 44,2                           |
| 18  | 47,1                           |
| 19  | 50,0                           |
| 20  | 53,0                           |
| 21  | 56,0                           |
| 22  | 59,1                           |
| 23  | 62,2                           |

## A. 7 Kadar kafein

### A.7.1 Prinsip

Ekstraksi kafein dari contoh uji menggunakan pelarut organik (kloroform), kafein yang terekstraksi kemudian dihitung dengan spektrofotometer pada panjang gelombang 276,5 nm.

### A.7.2 Peralatan

- Spektrofotometer;
- Neraca analitik dengan ketelitian 0,1 mg terkalibrasi;
- Erlenmeyer 500 mL;
- Labu kocok 125 mL;
- Labu ukur 100 mL terkalibrasi;
- Corong; dan
- Pipet 10 mL terkalibrasi.

### A.7.3 Pereaksi

- Air suling;
- MgO;



- c)  $\text{KMnO}_4$  1,5 %;
- d) Larutan pereduksi;  
larutkan 5 g  $\text{Na}_2\text{SO}_3$  dan 5 g  $\text{KSCN}$  dalam 100 mL air.
- e)  $\text{CHCl}_3$ ; dan
- f)  $\text{H}_3\text{PO}_4$  encer.  
larutkan 15 mL  $\text{H}_3\text{PO}_4$  dengan 85 mL  $\text{H}_2\text{O}$ .

#### A.7.4 Cara kerja

- a) Timbang secara seksama 5 g sampai dengan 10 g contoh (m) ke dalam Erlenmeyer 500 mL yang sudah diketahui bobotnya, tambahkan 5 g serbuk  $\text{MgO}$ ;
- b) tambah 150 mL sampai dengan 200 mL air, panaskan hingga mendidih, didihkan selama 45 menit sambil sesekali diaduk. Tambahkan air jika perlu, bobot akhir  $\text{H}_2\text{O}$  harus 100 g;
- c) dinginkan, timbang, bobotnya harus (bobot Erlenmeyer + 105 g + bobot contoh);
- d) saring, pipet 10 mL ke dalam labu kocok 125 mL;
- e) tambahkan 5 mL larutan 1,5 %  $\text{KMnO}_4$ , lalu kocok selama 5 menit tepat;
- f) tambah 10 mL larutan pereduksi, kocok, tambah 1 mL larutan  $\text{H}_3\text{PO}_4$  encer, kocok. Tambahkan 1 mL larutan 25 %  $\text{NaOH}$ , kocok. Ekstraksi dengan menambahkan 50 mL  $\text{CHCl}_3$ , kocok selama 1 menit. Diamkan beberapa menit sampai terlihat jelas batas pisah kedua cairan;
- g) alirkan cairan yang berada di bawah batas pisah, yaitu  $\text{CHCl}_3$  melalui corong gelas yang telah diberi kertas saring ke dalam labu ukur 100 mL;
- h) ekstraksi diulangi lagi dengan menambahkan 40 mL  $\text{CHCl}_3$  alirkan atau satukan dengan larutan  $\text{CHCl}_3$ ;
- i) labu kocok dan kertas saring dibilas dengan 3 mL  $\text{CHCl}_3$  sebanyak dua kali;
- j) encerkan cairan ekstrak tadi dengan  $\text{CHCl}_3$  sampai batas garis 100 mL;
- k) ukur absorbans larutan hasil ekstraksi tadi dengan spektrofotometer pada panjang gelombang 276,5 nm; dan
- l) bandingkan dengan hasil pengukuran absorbans larutan standar dan hitung kadar kafein dalam contoh (C).

#### A.7.5 Perhitungan

$$\text{Kafein dalam contoh (mg/kg)} = \frac{C \times 1000}{m} \times f_p$$

##### Keterangan:

- C adalah nilai kafein hasil pembacaan oleh spektrofotometer, mg kafein dalam 100 mL larutan  $\text{CHCl}_3$ , dinyatakan dalam miligram per mililiter (mg/mL);
- m adalah bobot contoh, dinyatakan dalam gram (g);
- Fp adalah faktor pengenceran.

### A.8 Cemarkan logam

#### A.8.1 Kadmium (Cd) dan timbal (Pb)

##### A.8.1.1 Prinsip

Destruksi contoh dengan cara pengabuan kering pada 450 °C yang dilanjutkan dengan pelarutan dalam larutan asam. Logam yang terlarut dihitung menggunakan alat Spektrofotometer Serapan Atom (SSA) dengan panjang gelombang maksimal 228,8 nm untuk Cd dan 283,3 nm untuk Pb.



### A. 8.1.2 Peralatan

- Spektrofotometer Serapan Atom (SSA) beserta kelengkapannya (lampu katoda Cd dan Pb) terkalibrasi (sebaiknya menggunakan SSA tungku grafit);
- Tanur terkalibrasi dengan ketelitian 1 °C;
- Neraca analitik terkalibrasi dengan ketelitian 0,1 mg;
- Pemanas listrik;
- Penangas air;
- Pipet ukur berskala 0,05 mL atau mikro buret terkalibrasi;
- Labu ukur 1 000 mL, 100 mL, dan 50 mL, terkalibrasi;
- Gelas ukur 10 mL terkalibrasi;
- Gelas piala 250 mL;
- Botol polipropilen;
- Cawan porselen/platina/kwarsa 50 mL sampai dengan 100 mL; dan
- Kertas saring tidak berabu dengan spesifikasi *particle retention liquid* 20 µm sampai dengan 25 µm.

### A.8.1.3 Pereaksi

- Asam nitrat, HNO<sub>3</sub> pekat;
- Asam klorida, HCl pekat;
- Larutan asam nitrat, HNO<sub>3</sub> 0,1 N;  
encerkan 7 mL HNO<sub>3</sub> pekat dengan air suling dalam labu ukur 1 000 mL sampai tanda garis.
- Larutan asam klorida, HCl 6 N;  
encerkan 500 mL HCl pekat dengan air suling dalam labu ukur 1 000 mL sampai tanda garis.
- Larutan baku 1 000 µg/mL Cd;  
larutkan 1,000 g Cd dengan 7 mL HNO<sub>3</sub> pekat dalam gelas piala 250 mL dan masukkan ke dalam labu ukur 1 000 mL kemudian encerkan dengan air suling sampai tanda garis. Alternatif lain, bisa digunakan larutan baku Cd 1 000 µg/mL siap pakai.
- Larutan baku 200 µg/mL Cd;  
pipet 10 mL larutan baku 1 000 µg/mL Cd ke dalam labu ukur 50 mL kemudian encerkan dengan air suling sampai tanda garis kemudian dikocok. Larutan baku kedua ini memiliki konsentrasi 200 µg/mL Cd.
- Larutan baku 20 µg/mL Cd;  
pipet 10 mL larutan baku 200 µg/mL Cd ke dalam labu ukur 100 mL kemudian encerkan dengan air suling sampai tanda garis kemudian dikocok. Larutan baku ketiga ini memiliki konsentrasi 20 µg/mL Cd.
- Larutan baku kerja Cd;  
pipet ke dalam labu ukur 100 mL masing-masing sebanyak 0 mL, 0,5 mL, 1 mL; 2 mL; 4 mL; 7 mL dan 9 mL larutan baku 20 µg/mL kemudian tambahkan 5 mL larutan HNO<sub>3</sub> 1 N atau HCl 6 N, dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis kemudian kocok. Larutan baku kerja ini memiliki konsentrasi 0 µg/mL; 0,1 µg/mL; 0,2 µg/mL; 0,4 µg/mL; 0,8 µg/mL; 1,4 µg/mL dan 1,8 µg/mL Cd.
- Larutan baku 1 000 µg/mL Pb;  
larutkan 1,000 g Pb dengan 7 mL HNO<sub>3</sub> pekat dalam gelas piala 250 mL dan masukkan ke dalam labu ukur 1 000 mL kemudian encerkan dengan air suling sampai tanda garis. Alternatif lain, bisa digunakan larutan baku Pb 1 000 µg/mL siap pakai.
- Larutan baku 50 µg/mL Pb; dan  
pipet 5,0 mL larutan baku 1 000 µg/mL Pb ke dalam labu ukur 100 mL dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis kemudian kocok. Larutan baku kedua ini memiliki konsentrasi Pb 50 µg/mL.



- k) Larutan baku kerja Pb;  
pipet ke dalam labu ukur 100 mL masing-masing sebanyak 0 mL, 0,2 mL; 0,5 mL; 1 mL; 2 mL; 3 mL dan 4 mL larutan baku 50 µg/mL kemudian tambahkan 5 mL larutan HNO<sub>3</sub> 1 N atau HCl 6 N, dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis kemudian kocok. Larutan baku kerja ini memiliki konsentrasi 0 µg/mL; 0,1 µg/mL; 0,25 µg/mL; 0,5 µg/mL; 1,0 µg/mL; 1,5 µg/mL dan 2,0 µg/mL Pb.

#### A. 8.1.4 Cara kerja

- Timbang 10 g sampai dengan 20 g contoh (m) dengan teliti dalam cawan porselen/platina/kuarsa;
- tempatkan cawan berisi contoh uji di atas pemanas listrik dan panaskan secara bertahap sampai contoh uji tidak berasap lagi;
- lanjutkan pengabuan dalam tanur (450 ± 5) °C sampai abu berwarna putih, bebas dari karbon;
- apabila abu belum bebas dari karbon yang ditandai dengan warna keabu-abuan, basahkan dengan beberapa tetes air dan tambahkan tetes demi tetes HNO<sub>3</sub> pekat kira-kira 0,5 mL sampai dengan 3 mL;
- keringkan cawan di atas pemanas listrik dan masukkan kembali ke dalam tanur pada suhu (450 ± 5) °C kemudian lanjutkan pemanasan sampai abu menjadi putih. Penambahan HNO<sub>3</sub> pekat dapat diulangi apabila abu masih berwarna keabu-abuan;
- larutkan abu berwarna putih dalam 5 mL HCl 6 N, sambil dipanaskan di atas pemanas listrik atau penangas air sampai kering, kemudian larutkan dengan HNO<sub>3</sub> 0,1 N dan masukkan ke dalam labu ukur 50 mL kemudian tepatkan hingga tanda garis dengan air suling (V), jika perlu, saring larutan menggunakan kertas saring, ke dalam botol polipropilen;
- siapkan larutan blanko dengan penambahan pereaksi dan perlakuan yang sama seperti contoh;
- baca absorbans larutan baku kerja dan larutan contoh terhadap blanko menggunakan SSA pada panjang gelombang maksimal sekitar 228,8 nm untuk Cd dan 283 nm untuk Pb;
- buat kurva kalibrasi antara konsentrasi logam (µg/mL) sebagai sumbu X dan absorbans sebagai sumbu Y;
- plot hasil pembacaan larutan contoh terhadap kurva kalibrasi (C); dan
- hitung kandungan logam dalam contoh.

#### A.8.1.5 Perhitungan

$$\text{Kandungan logam (mg/kg)} = \frac{C}{m} \times V$$

##### Keterangan:

C adalah konsentrasi logam dari kurva kalibrasi, dinyatakan dalam mikrogram per mililiter (µg/mL);

V adalah volume larutan akhir, dinyatakan dalam mililiter (mL);

m adalah bobot contoh, dinyatakan dalam gram (g).

#### A.8.1.6 Ketelitian

Kisaran hasil dua kali ulangan maksimal 16 % dari nilai rata-rata hasil kandungan logam. Jika kisaran lebih besar dari 16 %, maka uji harus diulang kembali.



## A.8.2 Timah (Sn)

### A.8.2.1 Prinsip

Contoh didestruksi dengan  $\text{HNO}_3$  dan  $\text{HCl}$  kemudian tambahkan  $\text{KCl}$  untuk mengurangi gangguan. Sn dibaca menggunakan Spektrofotometer Serapan Atom (SSA) pada panjang gelombang maksimal 235,5 nm dengan nyala oksidasi  $\text{N}_2\text{O}-\text{C}_2\text{H}_2$ .

### A.8.2.2 Peralatan

- Spektrofotometer Serapan Atom (SSA) beserta kelengkapannya (lampu katoda Sn) terkalibrasi;
- Tanur terkalibrasi dengan ketelitian  $1^\circ\text{C}$ ;
- Neraca analitik terkalibrasi dengan ketelitian 0,1 mg;
- Pemanas listrik;
- Penangas air;
- Labu ukur 1 000 mL, 100 mL, dan 50 mL, terkalibrasi;
- Pipet ukur 10 mL dan 5 mL, berskala 0,1 mL, terkalibrasi;
- Erlenmeyer 250 mL;
- Gelas ukur 50 mL terkalibrasi; dan
- Gelas piala 250 mL.

### A.8.2.3 Pereaksi

- Larutan kalium klorida, 10 mg/mL K; larutkan 1,91 g  $\text{KCl}$  dengan air menjadi 100 mL.
- Asam nitrat,  $\text{HNO}_3$  pekat;
- Asam klorida,  $\text{HCl}$  pekat;
- Larutan baku 1 000  $\mu\text{g/mL}$  Sn; dan larutkan 1,000 g Sn dengan 200 mL  $\text{HCl}$  pekat dalam labu ukur 1 000 mL, tambahkan 200 mL air suling, dinginkan pada suhu ruang dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis.
- Larutan baku kerja Sn.  
pipet 10 mL  $\text{HCl}$  pekat dan 1,0 mL larutan  $\text{KCl}$  ke dalam masing-masing labu ukur 100 mL. Tambahkan masing-masing 0 mL; 0,5 mL; 1,0 mL; 1,5 mL; 2,0 mL dan 2,5 mL larutan baku 1000  $\mu\text{g/mL}$  Sn dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis. Larutan baku kerja ini memiliki konsentrasi 0  $\mu\text{g/mL}$ ; 5  $\mu\text{g/mL}$ ; 10  $\mu\text{g/mL}$ ; 15  $\mu\text{g/mL}$ ; 20  $\mu\text{g/mL}$  dan 25  $\mu\text{g/mL}$  Sn.

### A.8.2.4 Cara kerja

- Timbang 10 g sampai dengan 20 g (m) dengan teliti ke dalam Erlenmeyer 250 mL, tambahkan 30 mL  $\text{HNO}_3$  pekat dan biarkan 15 menit;
- panaskan perlahan selama 15 menit di dalam lemari asam, hindari terjadinya percikan yang berlebihan;
- lanjutkan pemanasan sehingga sisa volume 3 mL sampai dengan 6 mL atau sampai contoh mulai kering pada bagian bawahnya, hindari terbentuknya arang;
- angkat Erlenmeyer dari pemanas listrik, tambahkan 25 mL  $\text{HCl}$  pekat, dan panaskan selama 15 menit sampai letupan dari uap  $\text{Cl}_2$  berhenti;
- tingkatkan pemanasan dan didihkan sehingga sisa volume 10 mL sampai dengan 15 mL;
- tambahkan 40 mL air suling, aduk, dan tuangkan ke dalam labu ukur 100 mL, bilas Erlenmeyer tersebut dengan 10 mL air suling (V);
- tambahkan 1,0 mL  $\text{KCl}$ , dinginkan pada suhu ruang, tepatkan dengan air suling sampai tanda garis dan saring;



- h) siapkan larutan blanko dengan penambahan pereaksi dan perlakuan yang sama seperti contoh;
- i) baca absorbans larutan baku kerja dan larutan contoh terhadap blanko menggunakan SSA pada panjang gelombang maksimal 235,5 nm dengan nyala oksidasi  $N_2O-C_2H_2$ ;
- j) buat kurva kalibrasi antara konsentrasi logam ( $\mu g/mL$ ) sebagai sumbu X dan absorbans sebagai sumbu Y;
- k) plot hasil pembacaan larutan contoh terhadap kurva kalibrasi (C);
- l) lakukan pengerjaan duplo; dan
- m) hitung kandungan Sn dalam contoh.

#### A.8.2.5 Perhitungan

$$\text{Kandungan timah (Sn) (mg/kg)} = \frac{C}{m} \times V$$

##### Keterangan:

- C adalah konsentrasi logam dari kurva kalibrasi, dinyatakan dalam mikrogram per mililiter ( $\mu g/mL$ )
- V adalah volume larutan akhir, dinyatakan dalam mililiter (mL);
- m adalah bobot contoh, dinyatakan dalam gram (g).

#### A.8.2.6 Ketelitian

Kisaran hasil dua kali ulangan maksimal 16 % dari nilai rata-rata hasil kandungan timah (Sn). Jika kisaran lebih besar dari 16 %, maka uji harus diulang kembali.

### A.8.3 Merkuri (Hg)

#### A.8.3.1 Prinsip

Reaksi antara senyawa merkuri dengan  $NaBH_4$  atau  $SnCl_2$  dalam keadaan asam akan membentuk gas atomik Hg. Jumlah Hg yang terbentuk sebanding dengan absorbans Hg yang dibaca menggunakan Spektrofotometer Serapan Atom (SSA) tanpa nyala pada panjang gelombang maksimal 253,7 nm.

#### A.8.3.2 Peralatan

- a) Spektrofotometer Serapan Atom (SSA) yang dilengkapi lampu katoda Hg dan generator uap hidrida (HVG) terkalibrasi;
- b) *Microwave digester*;
- c) Neraca analitik terkalibrasi dengan ketelitian 0,1 mg;
- d) Pemanas listrik;
- e) Pendingin terbuat dari borosilikat, diameter 12 mm sampai dengan 18 mm, tinggi 400 mm diisi dengan cincin *Raschig* setinggi 100 mm, dan dilapisi dengan batu didih berdiameter 4 mm di atas cincin setinggi 20 mm;
- f) Tabung destruksi;
- g) Labu destruksi 250 mL berdasar bulat;
- h) Labu ukur 1 000 mL, 500 mL, 100 mL, dan 50 mL terkalibrasi;
- i) Gelas ukur 25 mL;
- j) Pipet ukur berskala 0,05 mL atau mikro buret terkalibrasi; dan
- k) Gelas piala 500 ml.



### A.8.3.3 Pereaksi

- a) Larutan asam sulfat,  $\text{H}_2\text{SO}_4$  9 M;
- b) Larutan asam nitrat,  $\text{HNO}_3$  7 M;
- c) Campuran  $\text{HNO}_3$  :  $\text{HClO}_4$  (1:1);
- d) Hidrogen peroksida,  $\text{H}_2\text{O}_2$  pekat;
- e) Larutan natrium molibdat,  $\text{NaMoO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$  2 %;
- f) Larutan pereduksi;  
campurkan 50 mL  $\text{H}_2\text{SO}_4$  dengan 300 mL air suling dalam gelas piala 500 mL dan dinginkan sampai suhu ruang kemudian tambahkan 15 g NaCl, 15 g hidroksilamin sulfat, dan 25 g  $\text{SnCl}_2$ . Pindahkan ke dalam labu ukur 500 mL dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis.
- g) Larutan natrium borohidrida,  $\text{NaBH}_4$ ;  
larutkan 3 g serbuk  $\text{NaBH}_4$  dan 3 g NaOH dengan air suling dalam labu ukur 500 mL.
- h) Larutan pengencer;  
masukkan 300 mL sampai dengan 500 mL air suling ke dalam labu ukur 1 000 mL dan tambahkan 58 mL  $\text{HNO}_3$  kemudian tambahkan 67 mL  $\text{H}_2\text{SO}_4$ . Encerkan dengan air suling sampai tanda garis dan kocok.
- i) Larutan baku 1 000  $\mu\text{g/mL}$  Hg;  
larutkan 0,135 4 g  $\text{HgCl}_2$  dengan kira-kira 25 mL air suling dalam gelas piala 250 mL dan masukkan ke dalam labu ukur 100 mL kemudian encerkan dengan air suling sampai tanda garis.
- j) Larutan baku 1  $\mu\text{g/mL}$  Hg; dan  
pipet 1 mL larutan baku 1 000  $\mu\text{g/mL}$  Hg ke dalam labu ukur 1 000 mL dan encerkan dengan larutan pengencer sampai tanda garis, kemudian kocok. Larutan baku kedua ini memiliki konsentrasi 1  $\mu\text{g/mL}$ .
- k) Larutan baku kerja Hg; dan  
pipet masing-masing 0,25 mL; 0,5 mL; 1 mL; dan 2 mL larutan baku 1  $\mu\text{g/mL}$  ke dalam labu ukur 100 mL terpisah dan encerkan dengan larutan pengencer sampai tanda garis. Larutan baku kerja ini memiliki konsentrasi 0,002 5  $\mu\text{g/mL}$ ; 0,005  $\mu\text{g/mL}$ ; 0,01  $\mu\text{g/mL}$ ; 0,02  $\mu\text{g/mL}$  Hg.
- l) Batu didih.

### A.8.3.4 Cara kerja

#### A.8.3.4.1 Pengabuan basah

- a) Timbang 5 g contoh (m) dengan teliti ke dalam labu destruksi dan tambahkan 25 mL  $\text{H}_2\text{SO}_4$  9 M, 20 mL  $\text{HNO}_3$  7 M, 1 mL larutan natrium molibdat 2 %, dan 5 butir sampai dengan 6 butir batu didih;
- b) hubungkan labu destruksi dengan pendingin dan panaskan di atas pemanas listrik selama 1 jam. Hentikan pemanasan dan biarkan selama 15 menit;
- c) tambahkan 20 mL campuran  $\text{HNO}_3$  :  $\text{HClO}_4$  (1:1) melalui pendingin;
- d) hentikan aliran air pada pendingin dan panaskan dengan panas tinggi hingga timbul uap putih. Lanjutkan pemanasan selama 10 menit dan dinginkan;
- e) tambahkan 10 mL air suling melalui pendingin dengan hati-hati sambil labu digoyang-goyangkan;
- f) didihkan lagi selama 10 menit;
- g) matikan pemanas listrik dan cuci pendingin dengan 15 mL air suling sebanyak 3 kali kemudian dinginkan sampai suhu ruang;
- h) pindahkan larutan destruksi contoh ke dalam labu ukur 100 mL secara kuantitatif dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis (V);
- i) pipet 25 mL larutan di atas ke dalam labu ukur 100 mL dan encerkan dengan larutan pengencer sampai tanda garis;



- j) siapkan larutan blanko dengan penambahan pereaksi dan perlakuan yang sama seperti contoh;
- k) tambahkan larutan pereduksi ke dalam larutan baku kerja Hg, larutan contoh, dan larutan blanko pada alat HVG;
- l) baca absorbans larutan baku kerja, larutan contoh, dan larutan blanko menggunakan SSA tanpa nyala pada panjang gelombang 253,7 nm;
- m) buat kurva kalibrasi antara konsentrasi logam ( $\mu\text{g/mL}$ ) sebagai sumbu X dan absorbans sebagai sumbu Y;
- n) plot hasil pembacaan larutan contoh terhadap kurva kalibrasi (C);
- o) lakukan pengerjaan duplo; dan
- p) hitung kandungan Hg dalam contoh.

#### A.8.3.4.2 Destruksi menggunakan *microwave digester* atau destruksi sistem tertutup

- a) Timbang 1 g contoh (m) ke dalam tabung destruksi dan tambahkan 5 mL  $\text{HNO}_3$ , 1 mL  $\text{H}_2\text{O}_2$  kemudian tutup rapat;
- b) masukkan ke dalam *microwave digester* dan kerjakan sesuai dengan petunjuk pemakaian alat;
- c) pindahkan larutan destruksi contoh ke dalam labu ukur 50 mL secara kuantitatif dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis (V);
- d) siapkan larutan blanko dengan penambahan pereaksi dan perlakuan yang sama seperti contoh;
- e) tambahkan larutan pereduksi ke dalam larutan baku kerja, larutan contoh, dan larutan blanko pada alat HVG;
- f) baca absorbans larutan baku kerja, larutan contoh, dan larutan blanko menggunakan SSA tanpa nyala pada panjang gelombang 253,7 nm;
- g) buat kurva kalibrasi antara konsentrasi logam ( $\mu\text{g/mL}$ ) sebagai sumbu X dan absorbans sebagai sumbu Y;
- h) plot hasil pembacaan larutan contoh terhadap kurva kalibrasi (C);
- i) lakukan pengerjaan duplo; dan
- j) hitung kandungan Hg dalam contoh.

#### A.8.3.5 Perhitungan

$$\text{Kandungan merkuri (Hg) (mg/kg)} = \frac{C}{m} \times V \times fp$$

##### Keterangan:

- C adalah konsentrasi merkuri (Hg) dari kurva kalibrasi, dinyatakan dalam mikrogram per mililiter ( $\mu\text{g/mL}$ );
- V adalah volume larutan akhir, dinyatakan dalam mililiter (mL);
- m adalah bobot contoh, dinyatakan dalam gram (g);
- fp adalah faktor pengenceran.

#### A.8.3.6 Ketelitian

Kisaran hasil dua kali ulangan maksimal 16 % dari nilai rata-rata hasil kandungan merkuri (Hg). Jika kisaran lebih besar dari 16 %, maka uji harus diulang kembali.



## A.9 Cemarkan arsen (As)

### A.9.1 Prinsip

Contoh didestruksi dengan asam menjadi larutan arsen. Larutan  $\text{As}^{5+}$  direduksi dengan KI menjadi  $\text{As}^{3+}$  dan direaksikan dengan  $\text{NaBH}_4$  atau  $\text{SnCl}_2$  sehingga terbentuk  $\text{AsH}_3$  yang kemudian dibaca dengan Spektrofotometer Serapan Atom (SSA) pada panjang gelombang maksimal 193,7 nm.

### A. 9.2 Peralatan

- Spektrofotometer Serapan Atom (SSA) yang dilengkapi dengan lampu katoda As dan generator uap hidrida (HVG) terkalibrasi;
- Tanur terkalibrasi dengan ketelitian  $1^\circ\text{C}$ ;
- Microwave digester*;
- Neraca analitik terkalibrasi dengan ketelitian 0,1 mg;
- Pemanas listrik;
- Burner* atau *bunsen*;
- Labu *Kjeldahl* 250 mL;
- Labu terbuat dari borosilikat berdasar bulat 50 mL;
- Labu ukur 1 000 mL, 500 mL, 100 mL, dan 50 mL terkalibrasi;
- Gelas ukur 25 mL terkalibrasi;
- Pipet volumetrik 25 mL terkalibrasi;
- Pipet ukur berskala 0,05 mL atau mikro buret terkalibrasi;
- Cawan porselen 50 mL; dan
- Gelas piala 200 mL.

### A.9.3 Pereaksi

- Asam nitrat,  $\text{HNO}_3$  pekat;
- Asam sulfat,  $\text{H}_2\text{SO}_4$  pekat;
- Asam perklorat,  $\text{HClO}_4$  pekat;
- Ammonium oksalat,  $(\text{NH}_4)_2\text{C}_2\text{O}_4$  jenuh;
- Hidrogen peroksida,  $\text{H}_2\text{O}_2$  pekat;
- Larutan natrium borohidrida,  $\text{NaBH}_4$  4 %;  
larutkan 3 g  $\text{NaBH}_4$  dan 3 g  $\text{NaOH}$  dengan air suling sampai tanda garis dalam labu ukur 500 mL.
- Larutan asam klorida,  $\text{HCl}$  8 M;  
larutkan 66 mL  $\text{HCl}$  pekat kedalam labu ukur 100 mL dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis.
- Larutan timah (II) klorida,  $\text{SnCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$  10 %;  
timbang 50 g  $\text{SnCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$  ke dalam gelas piala 200 mL dan tambahkan 100 mL  $\text{HCl}$  pekat. Panaskan hingga larutan jernih dan dinginkan kemudian tuangkan ke dalam labu ukur 500 mL dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis.
- Larutan kalium iodida, KI 20 %;  
timbang 20 g KI ke dalam labu ukur 100 mL dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis (larutan harus dibuat langsung sebelum digunakan).
- Larutan  $\text{Mg}(\text{NO}_3)_2$  75 mg/mL;  
larutkan 3,75 g  $\text{MgO}$  dengan 30 mL  $\text{H}_2\text{O}$  secara hati-hati, tambahkan 10 mL  $\text{HNO}_3$ , dinginkan dan encerkan hingga 50 mL dengan air suling;
- Larutan baku 1000  $\mu\text{g/mL}$  As;  
larutkan 1,320 3 g  $\text{As}_2\text{O}_3$  kering dengan sedikit  $\text{NaOH}$  20 % dan netralkan dengan  $\text{HCl}$  atau  $\text{HNO}_3$  1:1 (1 bagian asam : 1 bagian air). Masukkan ke dalam labu ukur 1 000 mL dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis.



- l) Larutan baku 100 µg/mL As;  
pipet 10 mL larutan baku As 1 000 µg/mL ke dalam labu ukur 100 mL dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis. Larutan baku kedua ini memiliki konsentrasi 100 µg/mL As.
- m) Larutan baku 1 µg/mL As; dan  
pipet 1 mL larutan baku As 100 µg/mL ke dalam labu ukur 100 mL dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis. Larutan baku ketiga ini memiliki konsentrasi 1 µg/mL As.
- n) Larutan baku kerja As.  
pipet masing-masing 1,0 mL; 2,0 mL; 3,0 mL; 4,0 mL dan 5,0 mL larutan baku 1 µg/mL As ke dalam labu ukur 100 mL terpisah dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis kemudian kocok Larutan baku kerja ini memiliki konsentrasi 0,01 µg/mL; 0,02 µg/mL; 0,03 µg/mL; 0,04 µg/mL dan 0,05 µg/mL As.

#### A.9.4 Cara kerja

##### A.9.4.1 Pengabuan basah

- a) Timbang 5 g sampai dengan 10 g contoh (m) ke dalam labu *Kjeldahl* 250 mL, tambahkan 5 mL sampai dengan 10 mL HNO<sub>3</sub> pekat dan 4 mL sampai dengan 8 mL H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pekat dengan hati-hati;
- b) setelah reaksi selesai, panaskan dan tambahkan HNO<sub>3</sub> pekat sedikit demi sedikit sehingga contoh berwarna coklat atau kehitaman;
- c) tambahkan 2 mL HClO<sub>4</sub> 70 % sedikit demi sedikit dan panaskan lagi sehingga larutan menjadi jernih atau berwarna kuning (jika terjadi pengarangan setelah penambahan HClO<sub>4</sub>, tambahkan lagi sedikit HNO<sub>3</sub> pekat);
- d) dinginkan, tambahkan 15 mL H<sub>2</sub>O dan 5 mL (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>C<sub>2</sub>O<sub>4</sub> jenuh;
- e) panaskan sehingga timbul uap SO<sub>3</sub> di leher labu;
- f) dinginkan, pindahkan secara kuantitatif ke dalam labu ukur 50 mL dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis (V);
- g) pipet 25 mL larutan diatas dan tambahkan 2 mL HCl 8 M, 0,1 mL KI 20 % kemudian kocok dan biarkan minimal 2 menit;
- h) siapkan larutan blanko dengan penambahan pereaksi dan perlakuan yang sama seperti contoh;
- i) tambahkan larutan pereduksi (NaBH<sub>4</sub>) ke dalam larutan baku kerja As, larutan contoh, dan larutan blanko pada alat HVG;
- j) baca absorbans larutan baku kerja, larutan contoh, dan larutan blanko menggunakan SSA tanpa nyala pada panjang gelombang 193,7 nm;
- k) buat kurva kalibrasi antara konsentrasi logam (µg/mL) sebagai sumbu X dan absorbans sebagai sumbu Y;
- l) plot hasil pembacaan larutan contoh terhadap kurva kalibrasi (C);
- m) lakukan pengerjaan duplo; dan
- n) hitung kandungan As dalam contoh.

##### A.9.4.2 Destruksi menggunakan *microwave digester* atau destruksi sistem tertutup

- a) Timbang 1 g contoh (m) ke dalam tabung destruksi dan tambahkan 5 mL HNO<sub>3</sub>, 1 mL H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> kemudian tutup rapat.
- b) masukkan ke dalam *microwave digester* dan kerjakan sesuai dengan petunjuk pemakaian alat;
- c) setelah dingin, pindahkan larutan destruksi ke dalam labu ukur 25 mL secara kuantitatif dan encerkan dengan air suling sampai tanda garis (V);
- d) pipet 10 mL larutan destruksi ke dalam labu borosilikat berdasar bulat 50 mL, tambahkan 1 mL larutan Mg(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub>, Uapkan di atas pemanas listrik hingga kering dan arangkan. Abukan dalam tanur dengan suhu (450 °C) (± 1 jam);



- e) dinginkan, larutkan dengan 2,0 mL HCl 8 M, 0,1 mL KI 20 % dan biarkan minimal 2 menit. Tuangkan larutan tersebut ke dalam tabung contoh pada alat;
- f) siapkan NaBH<sub>4</sub> dan HCl dalam tempat yang sesuai dengan yang ditentukan oleh alat;
- g) tuangkan larutan baku kerja As 0,01 µg/mL; 0,02 µg/mL; 0,03 µg/mL; 0,04 µg/mL; 0,05 µg/mL serta blanko ke dalam 6 tabung contoh lainnya. Nyalakan *burner* atau *bunsen* serta tombol pengatur aliran pereaksi dan aliran contoh;
- h) baca nilai absorbans tertinggi larutan baku kerja As dan contoh dengan blanko sebagai koreksi;
- i) buat kurva kalibrasi antara konsentrasi As (µg/mL) sebagai sumbu X dan absorbans sebagai sumbu Y;
- j) plot hasil pembacaan larutan contoh terhadap kurva kalibrasi (C);
- k) lakukan pengerjaan duplo; dan
- l) hitung kandungan As dalam contoh.

#### A.9.5 Perhitungan

$$\text{Kandungan arsen (As) (mg/kg)} = \frac{C}{m} \times V \times fp$$

##### Keterangan:

- C adalah konsentrasi arsen (As) dari kurva kalibrasi, dinyatakan dalam mikrogram per miliiliter (µg/mL)
- V adalah volume larutan akhir, dinyatakan dalam mililiter (mL);
- m adalah bobot contoh, dinyatakan dalam gram (g);
- fp adalah faktor pengenceran.

#### A.9.6 Ketelitian

Kisaran hasil dua kali ulangan maksimal 16 % dari nilai rata-rata hasil kandungan arsen (As). Jika kisaran lebih besar dari 16 %, maka uji harus diulang kembali.

### A.10 Cemarkan mikroba

#### A.10.1 Persiapan dan homogenisasi contoh untuk uji Angka Lempeng Total, bakteri *Coliform*, dan *Staphylococcus aureus*

##### A.10.1.1 Prinsip

Pembebasan sel-sel bakteri yang mungkin terlindung oleh partikel makanan dan untuk menggiatkan kembali sel-sel bakteri yang mungkin viabilitasnya berkurang karena kondisi yang kurang menguntungkan dalam makanan. Persiapan dan homogenisasi contoh bertujuan agar bakteri terdistribusi dengan baik di dalam contoh makanan yang ditetapkan.

##### A.10.1.2 Peralatan

- a) Alat homogenisasi yang sesuai (blender) dengan kecepatan putaran 10 000 rpm sampai dengan 12 000 rpm;
- b) Otoklaf terkalibrasi;
- c) Neraca kapasitas 2 000 g terkalibrasi dengan ketelitian 0,1 g;
- d) Pemanas listrik;
- e) Labu ukur 1000 mL, 500 mL, 100 mL, dan 50 mL terkalibrasi;
- f) Gelas piala steril;
- g) Erlenmeyer steril;
- h) Botol pengencer steril;



- i) Pipet volumetrik steril 10,0 mL dan 1,0 mL terkalibrasi, dilengkapi dengan *bulb* dan *pipettor*;
- j) Tabung reaksi; dan
- k) Sendok, gunting, dan spatula steril.

#### A.10.1.3 Larutan Pengencer

*Butterfield's Phosphate-Buffered Dilution Water (BPB);*

- $\text{KH}_2\text{PO}_4$  34 g
- Air suling 500 mL

Atur pH dengan NaOH sehingga mencapai pH 7,2, tepatkan volume sampai 1 000 mL dengan air suling. Sterilisasi pada suhu 121 °C selama 15 menit, simpan pada refrigerator. Untuk membuat larutan pengencer 1,25 mL larutan stok diencerkan dengan air suling sampai volume 1 000 mL. Larutan tersebut dimasukkan ke dalam botol pengencer sebanyak 450 mL dan tabung reaksi sebanyak 9 mL, kemudian disterilisasi pada suhu 121 °C selama 15 menit.

#### A.10.1.4 Homogenisasi contoh

- a) Timbang 50 g contoh secara aseptik ke dalam botol pengencer yang telah berisi 450 mL larutan pengencer steril sehingga diperoleh pengenceran 1:10; dan
- b) kocok campuran beberapa kali sehingga homogen.

### A.10.2 Angka lempeng total (35 °C, 48 jam)

#### A.10.2.1 Prinsip

Pertumbuhan bakteri mesofil aerob setelah contoh diinkubasikan dalam pembenihan yang sesuai selama 48 jam pada suhu (35 ± 1) °C.

#### A.10.2.2 Peralatan

- a) Inkubator (35 ± 1) °C, terkalibrasi;
- b) Oven/alat sterilisasi kering terkalibrasi;
- c) Otoklaf terkalibrasi;
- d) Penangas air bersirkulasi (45 ± 1) °C;
- e) Alat penghitung koloni;
- f) *Tally register*;
- g) Botol pengencer 160 ml terbuat dari gelas borosilikat, dengan sumbat karet atau tutup ulir plastik;
- h) Pipet ukur 1 mL steril dengan skala 0,1 ml dilengkapi *bulb* dan *pipettor* terkalibrasi; dan
- i) Cawan petri gelas/plastik (berukuran minimal 15 mm x 90 mm), steril.

#### A.10.2.3 Pembenihan dan pengencer

*Plate count agar (PCA)*

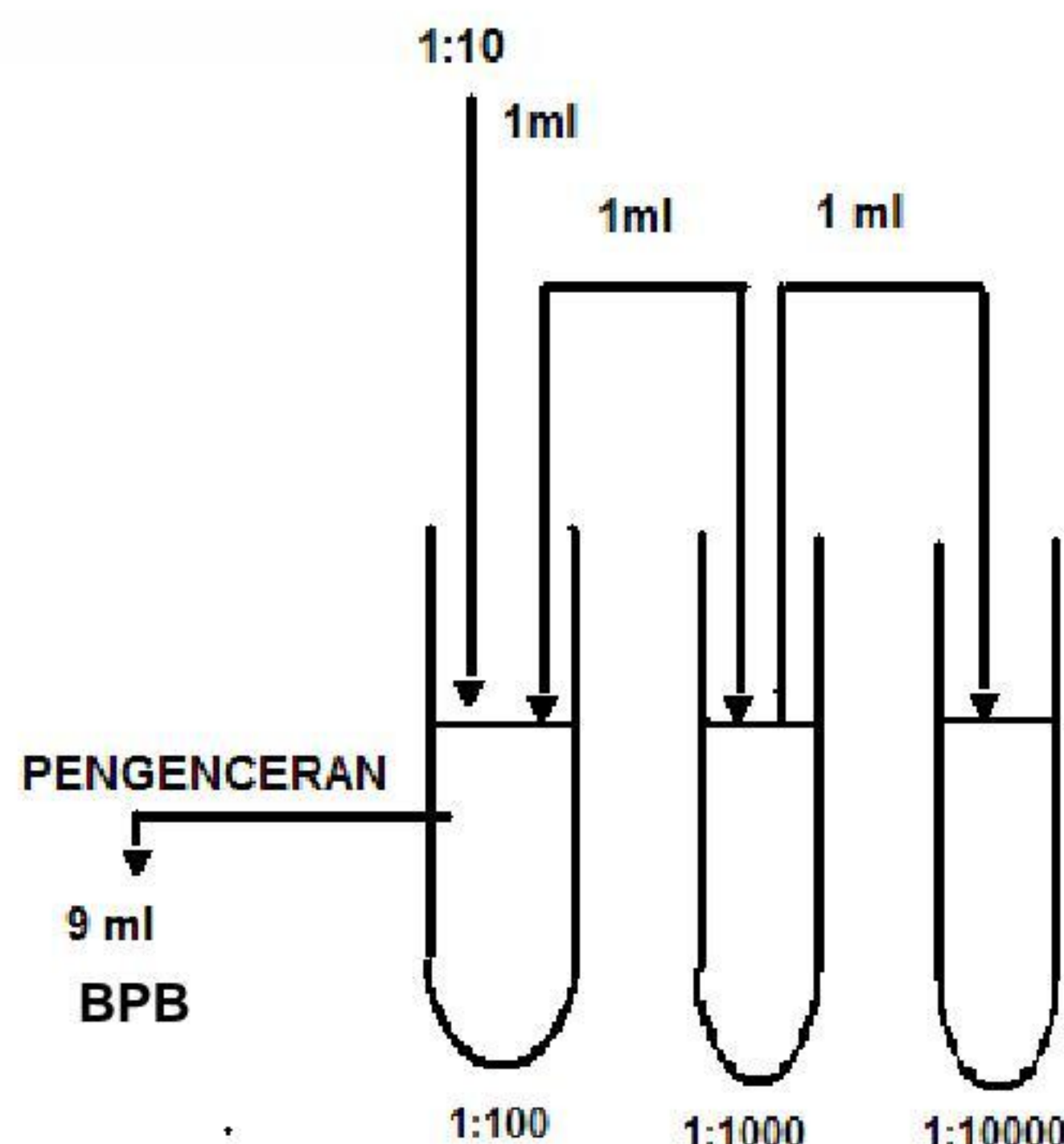
- *Tryptone* 5 g
- *Yeast extract* 2,5 g
- Glukosa 1 g
- Agar 15 g
- Air suling 1 000 mL

Larutkan bahan-bahan diatas menjadi 1 000 mL dengan air suling dan atur pH menjadi 7,0. Masukkan ke dalam botol pengencer. Sterilkan dengan menggunakan otoklaf pada suhu 121 °C selama 15 menit.



#### A.10.2.4 Cara kerja

- Buat tingkat pengenceran sesuai kebutuhan seperti pada Gambar A.1 dengan menggunakan larutan pengencer *Butterfield's Phosphate-Buffered Dilution Water* (BPB);
- pipet masing-masing 1 mL dari tingkat pengenceran (F)  $10^{-1}$  sampai dengan  $10^{-4}$  ke dalam cawan petri steril secara duplo;



**Gambar A.1 - Tingkat pengenceran menggunakan larutan pengencer *Butterfield's Phosphate Buffered Dilution Water* (BPB).**

- tuangkan 12 mL sampai dengan 15 mL media PCA yang masih cair dengan suhu  $(45 \pm 1) ^\circ\text{C}$  ke dalam masing-masing cawan petri;
- goyangkan cawan petri dengan hati-hati (putar dan goyang ke depan, ke belakang, ke kanan dan ke kiri) sehingga contoh dan pembenihan tercampur merata dan memadat;
- kerjakan pemeriksaan blanko dengan mencampur air pengencer untuk setiap contoh yang diperiksa;
- biarkan sampai campuran dalam cawan petri memadat;
- masukkan semua cawan petri dengan posisi terbalik ke dalam inkubator pada suhu  $35 ^\circ\text{C}$  selama  $(48 \pm 2)$  jam; dan
- catat pertumbuhan koloni (n) pada setiap cawan petri yang mengandung 25 koloni sampai dengan 250 koloni setelah 48 jam.

#### A.10.2.5 Perhitungan

$$\text{Angka lempeng total (koloni/g)} = n \times F$$

##### Keterangan:

- n adalah rata – rata koloni dari dua cawan petri dari satu pengenceran, dinyatakan dalam koloni per gram (koloni/g);  
 F adalah faktor pengenceran dari rata-rata koloni yang dipakai

#### A.10.2.6 Pernyataan hasil

##### A.10.2.6.1 Cara menghitung

- Pilih cawan petri dari satu pengenceran yang menunjukkan jumlah koloni antara 25 koloni sampai dengan 250 koloni setiap cawan petri. Hitung semua koloni dalam



- cawan petri menggunakan alat penghitung koloni. Hitung rata-rata jumlah koloni dan kalikan dengan faktor pengenceran. Nyatakan hasilnya sebagai jumlah bakteri per gram;
- b) jika salah satu dari dua cawan petri terdapat jumlah koloni lebih kecil dari 25 koloni atau lebih besar dari 250 koloni, hitung jumlah koloni yang terletak antara 25 koloni sampai dengan 250 koloni dan kalikan dengan faktor pengenceran. Nyatakan hasilnya sebagai jumlah bakteri per gram;

Contoh :

| $10^{-2}$ | $10^{-3}$ |
|-----------|-----------|
| 120       | 25        |
| 105       | 20        |

$$ALT = \frac{120 + 105 + 25}{[(1 \times 2) + (0,1 \times 1) \times 10^{-2}]} = 124,9375$$

- c) jika hasil dari dua pengenceran jumlahnya berturut-turut terletak antara 25 koloni sampai dengan 250 koloni, hitung jumlah koloni dari masing-masing pengenceran koloni per g dengan rumus :

$$ALT = \frac{\sum C}{[(1 \times n_1) + (0,1 \times n_2) \times d]}$$

**Keterangan:**

- C adalah jumlah koloni dari tiap-tiap petri;  
 $n_1$  adalah jumlah petri dari pengenceran pertama yang dihitung;  
 $n_2$  adalah jumlah petri dari pengenceran kedua;  
d adalah pengenceran pertama yang dihitung;

Contoh :

| $10^{-2}$ | $10^{-3}$ |
|-----------|-----------|
| 131       | 30        |
| 143       | 25        |

$$ALT = \frac{131 + 143 + 30 + 25}{[(1 \times 2) + (0,1 \times 2) \times 10^{-2}]} = 164,3357$$

- d) jika jumlah koloni dari masing-masing petri lebih dari 25 koloni nyatakan sebagai jumlah bakteri perkiraan;
- jika jumlah koloni per  $\text{cm}^2$  kurang dari 100 koloni, maka nyatakan hasilnya sebagai jumlah perkiraan : jumlah bakteri dikalikan faktor pengenceran.

Contoh :

| $10^{-2}$ | $10^{-3}$ | Jumlah bakteri perkiraan                        |
|-----------|-----------|---|
| ~         | 640       | $1\,000 \times 640 = 640.000 (6,4 \times 10^5)$ |

- jika jumlah koloni per  $\text{cm}^2$  lebih dari 100 koloni, maka nyatakan hasilnya: area x faktor pengenceran x 100 contoh rata-rata jumlah koloni 110 per  $\text{cm}^2$

Contoh :

| $10^{-2}$ | $10^{-3}$ | area ( $\text{cm}^2$ ) | jumlah bakteri perkiraan                                     |
|-----------|-----------|------------------------|--|
| ~         | 7150      | 65                     | $> 65 \times 10^3 \times 100 = > 6500.000 (6,5 \times 10^6)$ |
| ~         | 6490      | 59                     | $> 59 \times 10^3 \times 100 = > 5900.000 (5,9 \times 10^6)$ |

- e) jika jumlah koloni dari masing-masing koloni yang tumbuh pada cawan petri kurang dari 25, maka nyatakan jumlah bakteri perkiraan lebih kecil dari 25 koloni dikalikan pengenceran yang terendah; dan



f) menghitung koloni yang merambat.

Perambatan pada koloni ada 3 macam, yaitu :

- perambatan berupa rantai yang tidak terpisah;
- perambatan yang terjadi diantara dasar cawan petri dan pembenihan; dan
- perambatan yang terjadi pada pinggir atau permukaan pembenihan.

Jika terjadi hanya satu perambatan (seperti rantai) maka koloni dianggap satu. Jika terbentuk lebih dari satu perambatan dan berasal dari sumber yang terpisah-pisah, maka tiap sumber dihitung sebagai satu koloni.

#### A.10.2.6.2 Cara membulatkan angka

Dalam melaporkan jumlah koloni atau jumlah koloni perkiraan hanya 2 angka penting yang digunakan, yaitu angka pertama dan kedua (dimulai dari kiri):

- a) Jika angka ketiga lebih besar dari 5, maka bulatkan ke atas;  
contohnya : 528 dilaporkan sebagai 530 penulisannya  $5,3 \times 10^2$
- b) jika angka ketiga kurang dari 5, maka bulatkan kebawah; dan  
contohnya : 523 dilaporkan sebagai 520 penulisannya  $5,2 \times 10^2$
- c) jika angka ketiga sama dengan 5, maka bulatkan sebagai berikut:
  - bulatkan ke atas jika angka kedua merupakan angka ganjil; dan  
contohnya : 575 dilaporkan sebagai 580 penulisannya  $5,8 \times 10^2$
  - bulatkan ke bawah jika angka kedua merupakan angka genap.  
contohnya : 565 dilaporkan sebagai 560 penulisannya  $5,6 \times 10^2$

### A.10.3 Bakteri *Coliform*

#### A.10.3.1 Prinsip

Pertumbuhan bakteri *Coliform* ditandai dengan terbentuknya gas pada tabung *Durham*, kemudian dirujuk pada Tabel APM (Angka Paling Mungkin).

#### A.10.3.2 Peralatan

- a) Inkubator ( $35 \pm 1$ ) °C, terkalibrasi;
- b) Penangas air tertutup dengan sistem sirkulasi, ( $45,5 \pm 0,2$ ) °C;
- c) Rak untuk tabung reaksi;
- d) Pipet ukur 10 mL dan 1 mL steril, berskala 0,1 mL terkalibrasi;
- e) Botol pengencer terbuat dari gelas borosilikat, dengan tutup ulir plastik;
- f) Tabung reaksi dan tabung *Durham*; dan
- g) Jarum Ose dengan diameter dalam kira-kira 3 mm.

#### A.10.3.3 Pembenihan pengencer dan pereaksi

- a) *Lauryl sulfate tryptose (LST) broth* / *lauryl tryptose (LT) broth*; dan
- b) *Brilliant green lactose bile (BGLB) broth* 2 %.

#### A.10.3.4 Cara kerja

##### A.10.3.4.1 APM - Uji pendugaan untuk bakteri *Coliform*

- a) Lakukan persiapan dan homogenisasi contoh sesuai dengan A.10.1;
- b) inokulasikan masing-masing 1 mL larutan dari setiap tingkat pengenceran ( $10^{-1}$ ,  $10^{-2}$  dan  $10^{-3}$ ) ke dalam tiga tabung *Lauryl sulphate tryptose (LST) broth* yang didalamnya terdapat tabung *Durham* terbalik. Pegang pipet sedemikian sehingga ujung bawah pipet



- menempel pada tabung. Biarkan isi pipet mengalir 2 detik sampai dengan 3 detik. Pipet jangan ditiup untuk mengeluarkan isinya;
- masukkan tabung-tabung tersebut ke dalam inkubator pada suhu 35 °C selama (48 ± 2) jam;
  - amati tabung-tabung tersebut pada pada jam ke-(24 ± 2). Jika ada tabung yang telah mengandung gas, maka tabung tersebut dinyatakan positif;
  - tabung-tabung yang belum mengandung gas dinyatakan negatif, lanjutkan inkubasi selama 24 jam;
  - catat adanya pembentukan gas dalam jumlah berapapun setelah inkubasi (48 ± 2) jam, dan nyatakan tabung tersebut positif; dan
  - lakukan uji penegasan terhadap semua tabung yang positif dalam uji pendugaan.

#### A.10.3.4.2 APM - Uji penegasan untuk bakteri *Coliform*

- Kocok tabung LST *broth* yang positif secara hati-hati dengan cara memutar-mutar tabung;
- pindahkan satu mata Ose dari setiap tabung LST *broth* yang positif ke dalam tabung BGLB *broth* 2 % yang berlainan;
- masukkan tabung-tabung BGLB *broth* 2 % ke dalam inkubator pada suhu 35 °C selama (48 ± 2) jam;
- Tentukan APM sesuai dengan Tabel A.2 berdasarkan jumlah tabung BGLB *broth* yang memperlihatkan pembentukan gas dalam jumlah berapapun, selama (48 ± 2) jam pada 35 °C; dan
- laporkan bakteri *Coliform* sebagai APM per gram.

**Tabel A.2 – APM/1 g contoh bila menggunakan 3 tabung untuk setiap tingkat pengenceran 0,1 g/mL; 0,01 g/mL; dan 0,001 g/mL**

| Tabung yang positif |      |       | APM | Tabung yang positif |      |       | APM    |
|---------------------|------|-------|-----|---------------------|------|-------|--------|
| 0,1                 | 0,01 | 0,001 |     | 0,1                 | 0,01 | 0,001 |        |
| 0                   | 0    | 0     | <3  | 2                   | 2    | 0     | 21     |
| 0                   | 0    | 1     | 3   | 2                   | 2    | 1     | 28     |
| 0                   | 1    | 0     | 3   | 2                   | 2    | 2     | 35     |
| 0                   | 1    | 1     | 6   | 2                   | 3    | 0     | 29     |
| 0                   | 2    | 0     | 6   | 2                   | 3    | 1     | 36     |
| 0                   | 3    | 0     | 9   | 3                   | 0    | 0     | 23     |
| 1                   | 0    | 0     | 4   | 3                   | 0    | 1     | 39     |
| 1                   | 0    | 1     | 7   | 3                   | 0    | 2     | 64     |
| 1                   | 0    | 2     | 11  | 3                   | 1    | 0     | 43     |
| 1                   | 1    | 0     | 7   | 3                   | 1    | 1     | 75     |
| 1                   | 1    | 1     | 11  | 3                   | 1    | 2     | 120    |
| 1                   | 2    | 0     | 11  | 3                   | 1    | 3     | 160    |
| 1                   | 2    | 1     | 15  | 3                   | 2    | 0     | 93     |
| 1                   | 3    | 0     | 16  | 3                   | 2    | 1     | 150    |
| 2                   | 0    | 0     | 10  | 3                   | 2    | 2     | 216    |
| 2                   | 0    | 1     | 14  | 3                   | 2    | 3     | 290    |
| 2                   | 0    | 2     | 20  | 3                   | 3    | 0     | 240    |
| 2                   | 1    | 0     | 15  | 3                   | 3    | 1     | 460    |
| 2                   | 1    | 1     | 20  | 3                   | 3    | 2     | 1 100  |
| 2                   | 1    | 2     | 27  | 3                   | 3    | 3     | >1 100 |



#### A.10.4 *Salmonella* sp.

##### A.10.4.1 Prinsip

Contoh yang diuji ditumbuhkan terlebih dahulu pada media pengkayaan dan kemudian ditumbuhkan pada media selektif. Selanjutnya contoh dideteksi dengan menumbuhkannya pada media agar selektif. Koloni-koloni yang diduga *Salmonella* sp. pada media selektif kemudian diisolasi dan dilanjutkan dengan ditegaskan melalui uji biokimia dan uji serologi untuk meyakinkan ada atau tidaknya bakteri *Salmonella* sp.

##### A.10.4.2 Peralatan

- a) Inkubator ( $35 \pm 2$ )°C terkalibrasi;
- b) Inkubator *refrigerated* atau *laboratory refrigerator* ( $4 \pm 2$ )°C terkalibrasi;
- c) Otoklaf terkalibrasi;
- d) Oven terkalibrasi;
- e) Neraca, kapasitas 2 000 g, dengan ketelitian 0,1 g;
- f) Neraca, kapasitas 120 g, dengan ketelitian 5 mg;
- g) Penangas air, ( $49 \pm 1$ )°C;
- h) Penangas air, bersirkulasi, *thermostatically-controlled*, ( $42 \pm 0,2$ )°C;
- i) pH meter;
- j) Blender dan blender jar (botol) steril;
- k) Botol bertutup ulir bermulut lebar (500 mL) steril, labu *Erlenmeyer* 500 mL steril, *beaker*, 250 mL steril, *sterile glass* atau *paper funnels* dengan ukuran sesuai, dan, pilihan lain, kontainer dengan kapasitas sesuai untuk mengakomodasi contoh komposit;
- l) *Bent glass* atau batang penyebar plastik steril;
- m) Sendok steril, atau peralatan lain untuk memindahkan contoh makanan;
- n) Cawan petri steril, 15 x 100 mm, kaca atau plastik;
- o) Pipet steril, 1 mL dengan ketelitian 0,01 mL; dan pipet steril 5 dan 10 mL dengan skala 0,1 mL terkalibrasi;
- p) Jarum Ose (diameter  $\pm 3$  mm), terbuat dari *nichrome*, *platinum-iridium chromel wire* atau plastik steril;
- q) Jarum Ose yang berujung runcing;
- r) Tabung reaksi atau tabung biakan steril, 16 x 150 mm dan 20 x 150 mm; tabung serologikal, 10 x 75 mm atau 13 x 100 mm;
- s) Botol pengencer 500 mL;
- t) Rak tabung reaksi atau rak tabung biakan;
- u) *Vortex mixer*;
- v) Lampu (untuk mengamati reaksi serologi);
- w) *Fisher* atau *Bunsen burner*;
- x) Kertas pH (kisaran pH 6 - 8) dengan ketelitian maksimal 0,4 unit pH per perubahan warna; dan
- y) Gunting, gunting besar, pisau bedah, dan *forceps* steril.

##### A.10.4.3 Perbenihan dan pereaksi

- a) *Reconstituted Nonfat dry milk*;
- b) *Tetrathionate* (TT) *broth*;
- c) Media *Rappaport-Vassiliadis* (RV) (media RV harus dibuat dari bahan-bahan yang terdapat dalam komposisi media RV tersebut. Formulasi yang tersedia secara komersial tidak dapat diterima);
- d) Agar *Xylose lysine desoxycholate* (XLD) (agar XLD);
- e) Agar *Hektoen enteric* (HE);
- f) Agar *Bismuth sulfite* (BS);
- g) Agar *Triple sugar iron* (TSI);



- h) *Tryptone (atau tryptophane) broth* (TB);
- i) *Trypticase soy-tryptose broth* (TSTB);
- j) *Methyl red-Voges Proskeaur (MR-VP) broth*
- k) *Agar Simmons citrate*;
- l) *Urea broth*;
- m) *Rapid urea broth*;
- n) *Malonate broth*;
- o) *Lysine iron agar* (LIA) (Edward dan Fife)
- p) *Lysine decarboxylase broth* (LDB);
- q) *Potassium cyanide* (KCN) *broth*;
- r) *Phenol red carbohydrate broth* (*Phenol red lactose broth* dan *Phenol red red sucrose broth*) atau *Purple carbohydrate broth* (*Purple lactose broth* dan *Purple sucrose broth*);
- s) *Phenol red dulcitol* atau *Purple broth base* dengan 0,5 % *dulcitol*;
- t) *Agar MacConkey*;
- u) *Brain heart infusion* (BHI) *broth*;
- v) *Tryptose blood agar base*;
- w) *Pereaksi Kovacs'*;
- x) *Pereaksi uji Voges-Proskauer* (VP);
- y) *Kristal kreatin fosfat*;
- z) *Larutan potasium hidroksida* (KOH), 40 %;
- aa) *Larutan bromocresol purple dye*, 0,2 %;
- bb) *Indikator merah metil*;
- cc) *Indikator phenol red* atau *bromocresol purple*;
- dd) *Air suling steril*;
- ee) *Larutan physiological saline*, 0,85 % (steril);
- ff) *Larutan formanilized physiological saline*;
- gg) *Formanilized antigen*;
- hh) *Alfa naftol*;
- ii) *Salmonella polyvalent somatic* (O) *antiserum*;
- gg) *Salmonella polyvalent flagellar* (H) *antiserum*;
- kk) *Salmonella polyvalent somatic* (O) *antiserum*; dan
- ll) *Salmonella somatic group* (O) *antisera*: A, B, C<sub>1</sub>, C<sub>2</sub>, C<sub>3</sub>, D<sub>1</sub>, D<sub>2</sub>, E<sub>1</sub>, E<sub>2</sub>, E<sub>3</sub>, E<sub>4</sub>, F, G, H, I, Vi, atau kelompok lain yang sesuai.

#### A.10.4.4 Cara Kerja

##### A.10.4.4.1 Homogenisasi contoh dan pra-pengkayaan

- a) Timbang 25 g contoh ke dalam blender yang steril dan tambahkan 225 mL *nonfat dry milk (reconstituted)* steril. Kocok selama 2 menit;
- b) pindahkan secara aseptik ke dalam botol pengencer 500 mL dan biarkan pada suhu ruang selama  $(60 \pm 5)$  menit dengan wadah tertutup. Kocok perlahan dan atur pH sampai  $(6,8 \pm 0,2)$ ;
- c) tambahkan 0,45 mL larutan *briliant green dye* 1 %, kocok hingga tercampur merata; dan
- d) kendurkan tutup wadah secukupnya  $1/4$  putaran. Inkubasikan selama  $(24 \pm 2)$  jam pada 35 °C.

##### A.10.4.4.2 Pengkayaan

- a) Kencangkan tutup wadah dan kocok secara perlahan contoh yang telah selesai diinkubasi;
- b) pipet 0,1 mL biakan pra-pengkayaan kedalam 10 mL media Rappaport-Vassiliadis (RV) dan 1 mL biakan pra-pengkayaan lainnya ke dalam 10 mL *tetrathionate* (TT) *broth* dan vorteks masing-masing campuran tersebut; dan



- c) inkubasikan media RV pada suhu  $(42 \pm 0,2) ^\circ\text{C}$  selama  $(24 \pm 2)$  jam dalam penangas air bersirkulasi dan TT *broth* pada  $(35 \pm 2,0) ^\circ\text{C}$  selama  $(24 \pm 2)$  jam.

#### A.10.4.4.3 Penanaman pada pembenihan pilihan/selektif

- a) Kocok contoh yang telah diinkubasi dan dengan menggunakan jarum Ose diameter 3 mm, goreskan biakan pengkayaan TT *broth* ke dalam cawan petri yang berisi media agar XLD, HE dan BS. Siapkan agar BS sehari sebelum digunakan dan simpan di tempat gelap pada suhu ruang sampai siap digores.
- b) ulangi cara di atas dari media agar pengkayaan RV;
- c) inkubasikan cawan-cawan media agar BS, HE dan XLD selama  $(24 \pm 2)$  jam pada suhu  $35 ^\circ\text{C}$ ;
- d) amati kemungkinan adanya koloni *Salmonella* sp., setelah inkubasi  $(24 \pm 2)$  jam. Ambil 2 atau lebih koloni *Salmonella* sp. dari masing-masing media agar selektif setelah inkubasi  $(24 \pm 2)$  jam. Morfologi koloni mempunyai ciri-ciri sebagai berikut:  
 XLD : koloni berwarna merah jambu (pink) dengan atau tanpa inti hitam.  
 Kebanyakan *Salmonella* sp. membentuk koloni besar, inti hitam mengkilap atau mungkin nampak hampir semuanya berwarna hitam;  
 HE : koloni berwarna hijau kebiruan sampai biru dengan atau tanpa inti hitam.  
 Kebanyakan *Salmonella* sp. membentuk koloni besar, inti hitam mengkilat atau mungkin nampak hampir semuanya berwarna hitam.  
 BS : koloni berwarna coklat, abu-abu sampai hitam dan kadang-kadang kilap logam.  
 Jika masa inkubasi bertambah maka warna media disekitar koloni mula-mula coklat kemudian menjadi hitam. Pada beberapa strain koloni berwarna hijau dengan atau tanpa warna gelap disekitar media.
- e) jika tidak ada koloni yang diduga *Salmonella* sp. pada media agar BS setelah inkubasi  $(24 \pm 2)$  jam, jangan mengambil koloni tapi inkubasi kembali media selama  $(24 \pm 2)$  jam. Jika tidak ada koloni yang diduga *Salmonella* sp. pada media agar BS setelah inkubasi  $(48 \pm 2)$  jam, ambil 2 atau lebih koloni tersebut;
- f) dengan menggunakan jarum Ose berujung runcing steril, ambil secara hati-hati bagian tengah koloni dan inokulasikan kedalam media TSI agar miring dengan cara menggores agar miring dan menusuk agar tegak. Tanpa mengambil koloni baru, gunakan jarum yang sama untuk menginokulasikan media LIA dengan cara menusuk agar tegak lebih dahulu, setelah itu goreskan pada agar miring. Karena reaksi *Lysine decarboxylase* sangat anaerobik, agar miring LIA harus mempunyai tusukan yang dalam (4 cm). Simpan media agar selektif yang telah diambil koloni pada suhu  $(5 - 8) ^\circ\text{C}$ ;
- g) inkubasi agar miring TSI dan LIA pada suhu  $35 ^\circ\text{C}$  selama  $(24 \pm 2)$  jam dengan membiarkan tutup sedikit kendur untuk mencegah terbentuknya  $\text{H}_2\text{S}$  yang berlebihan. Pada TSI, biakan *Salmonella* sp. akan menghasilkan alkalin (merah) pada media agar miring dan asam (kuning) pada tusukan agar tegak, dengan atau tanpa memproduksi  $\text{H}_2\text{S}$  (warna kehitaman pada agar). Pada LIA biakan *Salmonella* sp. Akan menghasilkan reaksi alkalin (ungu) pada tusukan pada tabung agar tegak. Reaksi yang benar-benar kuning pada tusukan dinyatakan sebagai negatif. Jangan hanya melihat perubahan warna pada tusukan untuk menyatakan negatif. Umumnya biakan *Salmonella* sp. membentuk  $\text{H}_2\text{S}$  pada agar miring LIA. Beberapa biakan non *Salmonella* sp. membentuk reaksi merah bata pada agar miring LIA;
- h) semua biakan yang memberikan reaksi alkalin pada bagian tusukan didalam media LIA tanpa memperhatikan reaksi TSI akan dianggap sebagai *Salmonella* sp. dan dilakukan uji biokimia dan serologi. Biakan yang menghasilkan asam pada tusukan media agar tegak LIA dan alkalin pada agar miring serta reaksi asam pada tusukan pada media agar tegak TSI harus dipertimbangkan juga sebagai potensial *Salmonella* sp. dan harus dilakukan uji biokimia dan serologi. Biakan yang memberikan reaksi asam pada tusukan di media agar tegak LIA dan asam pada agar miring TSI, serta reaksi asam pada tusukannya di media agar tegak TSI dapat dinyatakan sebagai bukan *Salmonella* sp.. Bila biakan TSI tidak menunjukkan reaksi khas *Salmonella* sp. (alkalin pada bagian miring



dan asam pada tusukan), ulangi lagi pengujian dengan mengambil koloni yang diduga dari media selektif yang tidak memberikan biakan duga positif dan inokulasi dengan menggores media TSI dan LIA seperti cara mulai pasal f di atas; dan

- i) lakukan uji identifikasi biokimia dan serologi terhadap:
  - tiga biakan presumtif TSI dari 1 set media agar selektif (HE, XLD dan BS) yang diinokulasi dari TTB, dan tiga biakan presumtif yang diinokulasikan dari RV; dan
  - jika tiga biakan presumtif positif TSI tidak terisolasi dari 1 set media agar selektif, uji presumtif positif TSI dari media agar yang lain. Uji sedikitnya 6 biakan TSI untuk setiap 25 g contoh makanan.

#### A.10.4.5 Identifikasi *Salmonella* sp.

##### A.10.4.5.1 Biakan campuran

- a) Apabila biakan agar TSI terlihat tercampur, maka goreskan kembali ke dalam media agar *MacConkey*, HE atau XLD broth. Inkubasi selama  $(24 \pm 2)$  jam pada suhu  $35^{\circ}\text{C}$ . Amati koloni yang diduga *Salmonella* sp., yaitu :
  - agar *Mac Conkey*. Koloni tampak transparan dan tidak berwarna, kadang-kadang dengan inti hitam. Koloni-koloni *Salmonella* sp. akan membentuk area yang terang pengendapan *bile* disebabkan oleh bakteri lain yang muncul atau tumbuh;
  - agar *hektoen enteric* (HE). Koloni-koloni hijau kebiruan sampai biru dengan atau tanpa inti hitam. Pada umumnya biakan *Salmonella* sp. membentuk koloni besar, inti hitam mengkilat atau hampir seluruh koloni terlihat berwarna hitam; dan
  - agar *xylose lysine desoxycholate* (XLD). Koloni merah muda dengan atau tanpa inti hitam. Pada umumnya biakan *Salmonella* sp. membentuk koloni besar, inti hitam mengkilat atau hampir seluruh koloni terlihat berwarna hitam.
- b) pindahkan sedikitnya 2 koloni yang diduga *Salmonella* sp. pada media TSI dan LIA sesuai dengan A.10.4.4.3.f dan lanjutkan sesuai dengan A.10.4.4.3.g.

##### A.10.4.5.2 Biakan murni

- a) Uji urease (konvensional); dan  
Inokulasikan dari TSI yang diduga *Salmonella* sp. dari media agar miring TSI dengan jarum Ose ke dalam tabung *urea broth*. Karena kadang-kadang tabung *urea broth* yang tidak diinokulasikan biakan akan berubah warna menjadi merah keunguan (uji positif) maka perlu dibuat tabung *urea broth* tanpa inokulasi sebagai kontrol. Inkubasikan selama  $(24 \pm 2)$  jam pada suhu  $35^{\circ}\text{C}$ ; dan
- b) Uji urease (cepat).  
Inokulasikan dari TSI yang diduga *Salmonella* sp. dari media agar miring TSI dengan jarum Ose berdiameter 3 mm ke dalam tabung *rapid urea Broth*. Inkubasikan 2 jam dalam penangas air pada suhu  $(37 \pm 0,5)^{\circ}\text{C}$ . Biarkan *Salmonella* sp. akan memberikan hasil negatif (tidak terjadi perubahan warna) pada uji urease, walaupun demikian perlu uji lebih lanjut.

##### A.10.4.5.3 Pengujian biakan urease negatif

- a) *Lysine decarboxylase* (LD) broth;  
Uji ini dilakukan hanya jika reaksi LIA meragukan. Ambil 1 Ose koloni yang diduga *Salmonella* sp. dari agar miring TSI dan inokulasikan ke dalam media LDB. Kendurkan tutupnya dan inkubasi selama  $(48 \pm 2)$  jam pada suhu  $35^{\circ}\text{C}$ , tetapi amati setelah 24 jam. *Salmonella* sp. memberikan reaksi alkalin ditandai dengan warna ungu pada seluruh media. Reaksi negatif ditunjukkan dengan warna kuning pada seluruh media. Jika hasil reaksi tidak menunjukkan warna kuning atau ungu tambahkan beberapa tetes 0,2 % *bromocresol purple dye* dan amati perubahan warnanya.



- b) *Phenol red dulcitol* atau *purple broth base* dengan 0,5 % *dulcitol*; dan inokulasi media *dulcitol broth* dari biakan TSI. Kendurkan tutupnya dan inkubasi selama  $(48 \pm 2)$  jam pada suhu 35 °C, tetapi amati setelah inkubasi 24 jam. Pada umumnya *Salmonella* sp. memberikan hasil positif yang ditandai dengan pembentukan gas dalam tabung *Durham* dan pH asam (kuning) pada media. Reaksi negatif ditandai dengan tidak terbentuknya gas pada tabung *Durham* dan warna merah (*phenol red* sebagai indikator) atau ungu (*bromocresol purple* sebagai indikator) pada seluruh media.
- c) *Tryptone (tryptophane) broth* (TB);  
Inokulasi media *tryptone broth* dari biakan TSI. Inkubasikan selama 24 jam pada suhu 35 °C dan selanjutnya ikuti prosedur di bawah ini:
- *Potassium cyanide* (KCN) *broth*  
Pindahkan 1 Ose biakan dari TB 24 jam kedalam media KCN *broth*. Tutup tabung rapat-rapat dan bila perlu dilapisi dengan parafin atau film. Inkubasikan selama  $(48 \pm 2)$  jam pada suhu 35 °C tetapi amati setelah 24 jam. Hasil positif ditunjukkan dengan adanya pertumbuhan (ditandai dengan adanya kekeruhan). Umumnya *Salmonella* sp. tidak tumbuh pada media ini dengan ditandai dengan tidak terjadinya kekeruhan.
  - *Malonate broth*  
Pindahkan 1 mata Ose dari biakan TB kedalam media *Malonate broth*. Inkubasikan selama  $(48 \pm 2)$  jam pada suhu 35 °C, tetapi amati setelah 24 jam. Kadang-kadang tabung *malonate broth* yang tidak diinokulasi berubah menjadi biru. Oleh karena itu gunakan *malonate broth* sebagai kontrol. Reaksi positif ditandai dengan perubahan warna menjadi biru. Umumnya *Salmonella* sp. memberikan reaksi negatif (hijau atau tidak ada perubahan warna) pada *broth* ini.
  - Uji indol  
Dari media TB yang tersisa pindahkan 5 mL biakan ke dalam tabung reaksi steril, tambahkan 0,2 mL sampai dengan 0,3 mL pereaksi Kovacs'. Amati segera setelah penambahan pereaksi. Reaksi positif ditandai dengan terbentuknya cincin merah pada permukaan media. Umumnya *Salmonella* sp. memberikan reaksi negatif (tidak terbentuk cincin merah pada permukaan media). Reaksi yang warnanya berada antara jingga dan merah muda dinyatakan sebagai positif.  
Nyatakan biakan sebagai bukan *Salmonella* sp. bila reaksi indol positif dan *flagellar* (H) negatif, atau KCN positif dan LDB negatif;

#### A.10.4.5.4 Uji serologi polyvalent flagellar (H)

- a) Inokulasi dari masing-masing agar TSI yang memberikan reaksi urease negatif kedalam:
- *BHI broth*, dan inkubasi selama 4 jam sampai dengan 6 jam pada suhu 35 °C sampai terlihat pertumbuhan (untuk diuji pada hari yang sama); atau
  - *Trypticase soy tryptose* (TST) *broth* dan inkubasi selama  $(24 \pm 2)$  jam pada suhu 35 °C (untuk diuji hari berikutnya). Tambahkan 2,5 mL larutan *formanilized physiological saline* ke dalam 5 mL biakan di atas.
- b) siapkan 2 biakan dari TSI (contoh dan kontrol) yang telah diberi *formanilized physiological saline* dan uji dengan *Salmonella polyvalent flagellar* (H) antisera. Masukkan  $\pm 0,5$  mL larutan *saline Salmonella polyvalent flagellar* (H) antisera dalam tabung serologi 10 mm x 75 mm atau 13 mm x 100 mm. Tambahkan 0,5 mL antigen yang akan diuji. Siapkan kontrol *saline* dengan mencampur 0,5 mL *formanilized physiological saline* dengan 0,5 mL *formanilized* antigen. Inkubasikan campuran tersebut dalam penangas air pada suhu 48 °C sampai dengan 50 °C. Amati setiap interval waktu 15 menit dan amati hasilnya dalam 1 jam, sebagai berikut:
- Positif apabila terjadi penggumpalan dalam uji campuran dan tidak ada penggumpalan dalam kontrol;
  - negatif apabila tidak ada penggumpalan dalam uji campuran dan dalam kontrol; dan
  - non spesifik terjadi penggumpalan dalam uji campuran dan kontrol.



**A.10.4.5.5 Uji serologi polyvalent somatic (o)**

- a) Dengan menggunakan pensil, buat garis empat persegi-panjang berukuran 1 cm x 2 cm di atas kaca atau cawan petri plastik berukuran 15 mm x 100 mm atau di atas gelas sediaan;
- b) emulsikan biakan dari TSI miring umur 24 jam sampai dengan 48 jam dengan 2 mL 0,85 % *saline* menggunakan jarum Ose (dapat juga menggunakan biakan dari *tryptose blood agar base* tanpa darah);
- c) tambahkan 1 tetes suspensi biakan di atas masing-masing bagian empat-persegi panjang yang telah diberi tanda dengan pensil;
- d) tambahkan 1 tetes larutan *saline* pada bagian pertama dan tambahkan 1 tetes *polyvalent somatic* (o) antiserum ke dalam bagian yang lain;
- e) campurkan atau homogenkan bagian atas menggunakan jarum Ose yang bersih dan steril selama 1 menit; dan
- f) klasifikasi uji *polyvalent somatic* (o) menunjukkan hasil sebagai berikut:
  - Positif : terjadi penggumpalan didalam pencampuran uji, pada kontrol *saline* tidak terjadi penggumpalan;
  - negatif : tidak terjadi penggumpalan didalam pencampuran uji, dan kontrol *saline*; dan
  - non spesifik : terjadi penggumpalan didalam pencampuran uji dan pada kontrol *saline*.

**A.10.4.5.6 Uji biokimia tambahan**

Nyatakan sebagai *Salmonella* sp., biakan yang memberikan reaksi yang khas sesuai dengan Tabel A.3 butir 1-11. Jika 1 biakan TSI dari setiap 25 g contoh menunjukkan *Salmonella* sp., uji biokimia tambahan tidak diperlukan. Biakan yang memberikan reaksi positif pada uji serologi *flagellar* (H) tapi tidak menunjukkan karakteristik *Salmonella* sp. pada uji biokimia, harus dimurnikan sesuai dengan A.10.4.5.1 diatas dan uji kembali, sesuai dengan A.10.4.5.2 Lakukan uji tambahan berikut ini terhadap biakan yang tidak memberikan reaksi yang khas seperti Tabel A.3 :

- a) *Phenol red lactose* atau *purple lactose broth*;
  - inokulasi *broth* ini dengan biakan agar TSI miring yang telah diinkubasi selama 24 jam sampai 48 jam. Inkubasi selama  $(48 \pm 2)$  jam pada suhu 35 °C, tetapi amati setelah 24 jam;
  - nyatakan positif, apabila terjadi pembentukan asam (kuning) dan gas pada tabung *Durham*. Apabila hanya terjadi pembentukan asam, maka dapat dinyatakan positif. Umumnya *Salmonella* sp. memberikan hasil negatif, ditunjukkan dengan tidak terbentuknya gas pada tabung *Durham* dan warna merah (*phenol red* sebagai indikator) atau ungu (*bromocresol purple* sebagai indikator) pada seluruh media;
  - jika biakan memberikan reaksi *lactose* positif, maka nyatakan sebagai bukan *Salmonella* sp., kecuali biakan yang memberikan reaksi asam pada agar miring TSI dan reaksi positif pada LIA atau reaksi positif pada *malonate broth*.
- b) *Phenol red sucrose* atau *purple sucrose broth*;
 

Ikuti prosedur sesuai dengan A.10.4.5.6.a. Nyatakan sebagai bukan *Salmonella* sp. pada biakan yang memberikan reaksi positif uji sukrosa, kecuali biakan yang memberikan reaksi asam pada agar miring TSI dan reaksi positif (alkalin) pada LIA;
- c) *Methyl red-Voges-Proskauer* (MR-VP) *broth*; dan
 

Inokulasi media dengan sedikit biakan TSI agar miring dan inkubasikan selama  $(48 \pm 2)$  jam pada suhu 35°C;

Lakukan uji *Voges-Proskauer* (VP) pada suhu ruang sebagai berikut :

  - Pindahkan 1 mL MR-VP *broth* yang telah diinkubasi selama  $(48 \pm 2)$  jam ke dalam tabung reaksi steril dan inkubasikan kembali MR-VP *broth* selama  $(48 \pm 2)$  jam pada suhu 35 °C;
  - Tambahkan 0,6 mL alfa naftol dan aduk;



- Tambahkan 0,2 mL larutan KOH 40 % dan aduk kembali. Untuk mempercepat reaksi tambahkan sedikit kristal kreatin dan amati hasilnya setelah 4 jam; dan
- Perubahan warna menjadi merah bata sampai merah delima pada media menunjukkan reaksi positif. Umumnya *Salmonella* sp. memberikan reaksi VP negatif.

Uji merah metil (MR)

- Tambahkan 5 tetes sampai dengan 6 tetes indikator merah metil ke dalam 5 mL media MR-VP yang telah diinkubasi selama 96 jam;
- amati hasilnya dengan segera; dan
- umumnya *Salmonella* sp. memberikan reaksi positif, ditandai dengan terjadinya difusi warna merah pada media. Terjadinya warna kuning menunjukkan reaksi negatif.

Nyatakan sebagai bukan *Salmonella* sp. biakan yang memberikan reaksi KCN dan VP positif serta MR negatif.

d) *Agar Simmons citrate*.

- Inokulasi media dengan menggunakan jarum yang mengandung biakan dari agar miring TSI, dengan cara menggores agar miring dan menusuk bagian tegak. Inkubasikan selama  $(96 \pm 2)$  jam pada suhu 35 °C;
- nyatakan positif apabila terjadi pertumbuhan yang biasanya diikuti dengan perubahan warna dari hijau menjadi biru. Umumnya *Salmonella* sp. memberikan hasil sitrat positif; dan
- negatif apabila tidak ada atau sedikit sekali pertumbuhan dan tidak terjadi perubahan warna.

#### A.10.4.5.7 Pernyataan hasil

Laporkan sebagai *Salmonella* sp. biakan-biakan yang mempunyai reaksi seperti pada Tabel A.3. Laporkan sebagai bukan *Salmonella* sp. biakan-biakan yang memberikan reaksi seperti pada Tabel A.4. Bila tidak ada 1 biakan TSI yang menunjukkan reaksi *Salmonella* sp. pada uji biokimia, lakukan uji biokimia sesuai dengan A.10.4.5.3 terhadap biakan yang memberikan reaksi urease negatif dari contoh yang sama.

**Tabel A.3 – Reaksi biokimia dan serologi untuk *Salmonella* sp.**

| No. | Substrat uji                      | Hasil reaksi              |   | <i>Salmonella</i> sp. reaksi species <sup>a</sup> |
|-----|-----------------------------------|---------------------------|---|---|
|     |                                   | Positif                   | Negatif   |   |
| 1.  | <i>Glucose</i> (TSI)              | tusukan kuning            | tusukan merah                                   | +   |
| 2.  | <i>Lysine decarboxylase</i> (LIA) | tusukan ungu              | tusukan kuning                                  | +   |
| 3.  | H <sub>2</sub> S (TSI dan LIA)    | Hitam                     | tidak hitam                                     | +   |
| 4.  | <i>Urease</i>                     | warna ungu sampai merah   | tidak ada perubahan warna                       | -   |
| 5.  | <i>Lysine decarboxy broth</i>     | warna ungu                | warna kuning                                    | +   |
| 6.  | <i>Phenol red dulcitol broth</i>  | warna kuning dan/atau gas | tanpa/ tidak berbentuk gas, tidak berubah warna | + <sup>b</sup>                                    |
| 7.  | KCN <i>broth</i>                  | pertumbuhan               | tidak ada pertumbuhan                           | -   |
| 8.  | <i>Malonate broth</i>             | warna biru                | tidak berubah warna                             | - <sup>c</sup>                                    |
| 9.  | Uji <i>indol</i>                  | permukaan bewarna nila    | permukaan bewarna kuning                        | -   |
| 10. | Uji <i>polyvalent flagellar</i>   | penggumpalan              | tidak penggumpalan                              | +   |



Tabel A.3 (lanjutan)

| No.   | Substrat uji                    | Hasil reaksi              |   | <i>Salmonella</i> sp. reaksi species <sup>a</sup> |
|---|---------------------------------|---------------------------|---|---|
|   |                                 | Positif                   | Negatif                                     |   |
| 11  | Uji <i>polyvalent somatic</i>   | penggumpalan              | tidak penggumpalan                          | +   |
| 12  | <i>Phenol red lactose broth</i> | warna kuning dan/atau gas | tidak berbentuk gas dan tidak berubah warna | - <sup>c</sup>                                    |
| 13  | <i>Phenol red sucrose broth</i> | warna kuning dan/atau gas | tidak berbentuk gas dan tidak berubah warna | -   |
| 14  | Uji <i>Voges-Proskauer</i>      | merah muda sampai merah   | tidak berubah warna                         | -   |
| 15  | Uji <i>methyl red</i>           | merah menyebar            | Kuning menyebar                             | +   |
| 16  | <i>Simmons citrate</i>          | pertumbuhan, warna biru   | tidak ada pertumbuhan dan perubahan warna   | V   |
| <b>Keterangan:</b><br><sup>a</sup> + adalah 90 % atau lebih positif dalam satu atau dua hari;<br>- adalah 90 % atau lebih negatif dalam satu atau dua hari;<br>V adalah variabel;<br><sup>b</sup> adalah mayoritas dari biakan <i>Salmonella arizonae</i> : negatif; dan<br><sup>c</sup> adalah mayoritas dari biakan <i>Salmonella arizonae</i> : positif. |                                 |                           |   |   |

Tabel A.4 – Reaksi biokimia dan serologi untuk non *Salmonella* sp.

| No  | substrat uji   | Hasil  |
|---|--|--|
| 1   | <i>Urease</i>  | positif (warna ungu-merah)   |
| 2   | Uji <i>indol</i> dan <i>polivalent flagellar</i> (H)<br>atau uji <i>indol</i><br>dan uji Spicer Edwards <i>flagellar</i> | positif (permukaan warna nila)<br>negatif (tidak ada penggumpalan)<br>positif (permukaan warna nila)<br>negatif (tidak ada penggumpalan) |
| 3   | <i>Lysine decarboxylase</i> dan <i>KCN broth</i>   | positif (ada pertumbuhan)<br>negatif (warna kuning)  |
| 4   | <i>Phenol red lactose broth</i>  | positif (warna kuning dan/atau gas) <sup>a,b</sup>   |
| 5   | <i>Phenol red sucrose broth</i>  | positif (warna kuning dan/atau gas) <sup>b</sup>   |
| 6   | <i>KCN broth</i> ,<br>uji <i>Voges-Proskauer</i> , dan<br><i>methyl red</i>  | positif (ada pertumbuhan)<br>positif (warna merah muda sampai merah)<br>negatif (warna kuning menyebar)                                  |
| <b>Keterangan:</b><br><sup>a</sup> adalah uji <i>malonate broth</i> lebih lanjut pada biakan yang positif untuk menentukan <i>Salmonella arizonae</i><br><sup>b</sup> adalah jangan dibuang biakan positif jika biakan LIA menunjukkan reaksi bercirikan <i>Salmonella</i> sp., uji lebih lanjut untuk mengamati apakah spesies tersebut <i>Salmonella</i> sp.. |  |  |

### A.10.5 *Staphylococcus aureus*

#### A.10.5.1 Prinsip

Pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* pada pembenihan khusus setelah diinkubasi pada suhu 35 °C selama 45 jam sampai dengan 48 jam dan dilanjutkan dengan uji koagulasi.

#### A.10.5.2 Peralatan

a) Inkubator (35 ± 1) °C, terkalibrasi;



- b) Oven/alat sterilisasi kering, terkalibrasi;
- c) *Spreader* steril dari gelas;
- d) Botol pengencer 500 mL;
- e) Pipet ukur 10 mL dan 1 mL terkalibrasi;
- f) Tabung reaksi;
- g) Cawan petri gelas/plastik (berukuran minimal 15 mm x 90 mm), steril; dan
- h) Jarum Ose.

#### A.10.5.3 Pembenihan dan pereaksi

- a) *Baird-parker agar* (BPA);
- b) *Brain heart infusion broth* (BHIB); dan
- c) Plasma koagulase kelinci.

#### A.10.5.4 Cara kerja

- a) Lakukan persiapan dan homogenisasi contoh sesuai dengan A.10.1;
- b) pipet 1 ml larutan contoh ke dalam 3 cawan petri berisi media BPA (misalkan 1 ml dibagi menjadi 0,3 mL; 0,3 mL; dan 0,4 mL larutan contoh);
- c) sebarkan contoh secara merata dengan menggunakan *spreader* steril. Tahan cawan dalam posisi tegak lurus sampai contoh diserap oleh media ( $\pm$  10 menit). Jika contoh tidak mudah terserap oleh media, tempatkan cawan petri pada posisi tegak lurus di dalam inkubator selama 1 jam sebelum cawan petri dibalik;
- d) inkubasikan pada suhu 35 °C selama 45 jam sampai dengan 48 jam; dan
- e) pilih cawan petri yang mengandung 20 koloni sampai dengan 200 koloni dan hitung koloni yang diduga sebagai *Staphylococcus aureus*, yaitu koloni berwarna abu-abu sampai hitam mengkilat dengan lingkaran cerah disekelilingnya dan seringkali lingkaran jernih, koloni mempunyai getah kental ketika disentuh dengan jarum Ose.

#### A.10.5.5 Uji koagulasi

- a) Pindahkan 5 koloni sampai dengan 10 koloni yang diduga sebagai *Staphylococcus aureus* ke dalam tabung berisi 0,2 mL sampai dengan 0,3 mL BHIB;
- b) inkubasikan pada suhu 35 °C selama 18 jam sampai dengan 24 jam;
- c) tambahkan plasma koagulase kelinci sebanyak 0,5 mL ke dalam biakan BHIB dan campur;
- d) inkubasikan campuran plasma koagulase kelinci dengan biakan BHIB pada 35 °C selama 18 jam sampai dengan 24 jam, kemudian amati terbentuknya penggumpalan setiap 6 jam. *Staphylococcus aureus* positif apabila terbentuk gumpalan yang kokoh dan utuh serta dapat bertahan dalam tabung ketika dibalikkan;
- e) amati ada tidaknya koagulasi. Bila tidak terjadi koagulasi, lanjutkan inkubasi pada suhu kamar selama 24 jam, dan amati kembali ada tidaknya koagulasi;
- f) ratakan koloni (n) dari ketiga cawan petri yang diwakili oleh koloni yang memberikan reaksi penggumpalan dan dikalikan dengan faktor pengencernya (F); dan
- g) hitung jumlah *Staphylococcus aureus* dalam 1 g contoh.

#### A.10.5.6 Perhitungan

$$\text{Staphylococcus aureus (koloni/25 g)} = n \times F \times 25$$

##### Keterangan:

- n adalah jumlah koloni, dinyatakan dalam koloni per gram (koloni/g); dan
- F adalah faktor pengenceran dari rata-rata koloni yang dipakai.



## A.10.6 Kapang dan khamir

### A.10.6.1 Prinsip

Pertumbuhan kapang dan khamir dalam media yang sesuai, setelah diinkubasikan pada suhu  $(25 \pm 1) ^\circ\text{C}$  selama 5 hari.

### A.10.6.2 Peralatan

- Inkubator  $(25 \pm 1) ^\circ\text{C}$ , terkalibrasi;
- Otoklaf;
- Penangas air  $(45 \pm 1) ^\circ\text{C}$ ;
- pH meter
- Alat penghitung koloni;
- Tally register*.
- Pipet ukur 10 mL dan 1 mL;
- Cawan petri gelas/plastik (berukuran minimal 15 mm x 100 mm), steril; dan
- Bent glass rod*.

### A.10.6.3 Pembenihan, pengencer, dan pereaksi

- Agar *Dichloran rose bengal chloramphenicol* (DRBC);
- Agar *Dichloran 18 % glycerol* (DG 18);
- Larutan pepton 0,1 %; dan
  - Pepton 1 g
  - Air suling 1 000 mL

Larutkan pepton dalam air suling, kemudian sterilkan dengan menggunakan otoklaf pada suhu  $121 ^\circ\text{C}$  selama 15 menit, dan atur pH sehingga mencapai pH akhir  $(7,0 \pm 0,2)$ .

- Larutan antibiotik.

Antibiotik ditambahkan dalam media kapang dan khamir untuk mencegah pertumbuhan bakteri. *Chloramphenicol* adalah salah satu pilihan antibiotik, karena stabil selama proses dalam otoklaf. Konsentrasi antibiotik yang dianjurkan adalah 100 mg/L media. Jika terlihat pertumbuhan bakteri yang berlebihan, siapkan media dengan penambahan *chloramphenicol* 50 mg/L sebelum otoklaf dan *chlortetracycline* 50 mg/L steril saat media mulai dikondisikan, tepat sebelum menuang media dalam cawan.

### A.10.6.4 Persiapan dan homogenisasi contoh

- Timbang 50 g contoh secara aseptik ke dalam botol pengencer yang telah berisi 450 mL larutan pepton 0,1 % steril sehingga diperoleh pengenceran 1:10; dan
- Kocok campuran beberapa kali sehingga homogen.

### A.10.6.5 Cara kerja

- Buat tingkat pengenceran dari  $10^{-2}$  sampai dengan  $10^{-6}$ , dengan menggunakan larutan pepton 0,1 %;
- Persiapan media dalam cawan dapat dilakukan dengan salah satu metode di bawah ini, yaitu:
  - metode sebar (media DRBC atau DG 18), penggunaan media DG 18 lebih sesuai untuk contoh uji yang mempunyai  $a_w$  kurang dari 0,95 :  
pipet 0,1 mL masing-masing pengenceran secara aseptik ke dalam media dan sebarkan merata dengan menggunakan *bent glass rod*.
  - metode tuang (media DG 18) :



- Pipet 1,0 mL masing-masing pengenceran ke dalam cawan petri dan sesegera mungkin tuangkan 20 mL sampai dengan 25 mL media;
  - campurkan dengan menggoyang cawan secara perlahan searah jarum jam, kemudian berlawanan arah jarum jam selama 1 menit sampai dengan 2 menit; dan
  - biarkan hingga campuran dalam cawan petri memadat.
- c) masukkan semua cawan petri dengan posisi tidak terbalik ke dalam inkubator pada ruang gelap bersuhu 25 °C selama 5 hari. Jangan menumpuk cawan lebih dari 3 tumpukan. Biarkan cawan dan jangan merubah posisinya;
- d) hitung koloni pada cawan setelah 5 hari inkubasi. Jika setelah 5 hari tidak ada yang tumbuh, tambahkan waktu inkubasi selama 48 jam. Jangan menghitung koloni dalam cawan sampai batas waktu inkubasi berakhir, karena merubah posisi cawan dapat mengakibatkan pertumbuhan sekunder dari spora; dan
- e) nyatakan hasil perhitungan sebagai koloni per gram contoh.

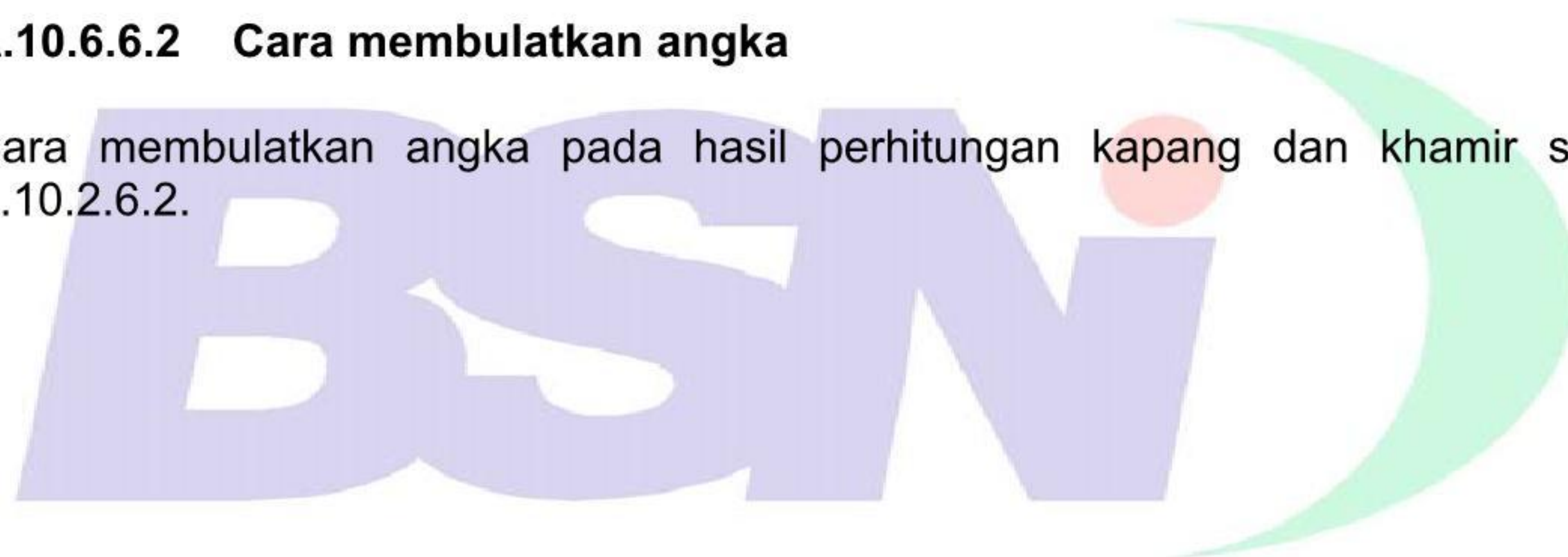
#### **A.10.6.6 Pernyataan hasil**

##### **A.10.6.6.1 Cara menghitung**

Hitung koloni kapang dan khamir sesuai dengan A.10.2.6.1 untuk cawan yang berisi 10 koloni sampai dengan 150 koloni.

##### **A.10.6.6.2 Cara membulatkan angka**

Cara membulatkan angka pada hasil perhitungan kapang dan khamir sesuai dengan A.10.2.6.2.





## Bibliografi

- SNI 7387: 2009, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan.*
- SNI 7388: 2009, *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan.*
- SNI 4444:2009, *Krimer nabati bubuk*
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *AOAC Official Method 986.15, Arsenic, Cadmium, Lead, Selenium, and Zinc in Human and Pet Foods, Multielement Method*, 18<sup>th</sup> Edition, Chapter 9.1.01.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *AOAC Official Method 900.02, Ash of Sugars and Syrups*, 18<sup>th</sup> Edition, Chapter 44.1.05.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *AOAC Official Method 962.13, Caffeine in Nonalcoholic Beverages*, 18<sup>th</sup> Edition, Chapter 29.1.17.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *AOAC Official Method 960.25, Caffeine in Roasted Coffee*, 18<sup>th</sup> Edition, Chapter 30.1.11.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *AOAC Official Method 963.15, Fat in Cacao Products*, 18<sup>th</sup> Edition, Chapter 31.4.02.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *AOAC Official Method 999.11, Lead, Cadmium, Copper, Iron, and Zinc*. 18<sup>th</sup> Edition, Chapter 9.1.09.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *AOAC Official Method 971.21, Mercury in Foods, Atomic Absorption Spectrophotometric Method*, 18<sup>th</sup> Edition, Chapter 9.2.22.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *AOAC Official Method 931.04, Moisture in Cacao Products, Gravimetric Method*, 18<sup>th</sup> Edition, Chapter 31.1.02.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *AOAC Official Method 985.61, Tin in Canned Food, Atomic Absorption Spectrophotometric Method*, 18<sup>th</sup> Edition, Chapter 9.2.35.
- CODEX Alimentarius Commission Volume 13 General Guideline on Sampling CAC/GL 50-2004
- Food and Drug Administration. Bacteriological Analytical Manual. 2001. *Aerobic Plate Count*. Chapter 3.
- Food and Drug Administration. Bacteriological Analytical Manual. 2001. *Staphylococcus aureus*. Chapter 12.
- Food and Drug Administration. Bacteriological Analytical Manual. 2001. *Yeasts, Molds, and Mycotoxins*. Chapter 18.
- Food and Drug Administration. Bacteriological Analytical Manual. 2002. *Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria*. Chapter 4.
- Food and Drug Administration. Bacteriological Analytical Manual. 2003. *Food Sampling and Preparation of Sample Homogenate*. Chapter 1.
- Food and Drug Administration. Bacteriological Analytical Manual. 2007. *Salmonella sp.*. Chapter 5.
- International Starch Institute.2002. ISI 28-1e. *Determination of Reducing Sugar by Luff Schoorl Method*.









**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)